

#23 COLD HOPS v2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (90.9%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.5%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	50 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Kohatu	38 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Kohatu	37 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacieranie na sładko
warzenie 16.03 BLG kjońcowe 2-2,5
rozlew 08.04
21 litrów do zacierania
10 litrów do wystadzania + 4L
16 mar 2025, 15:13