

Aenigma 2.0 (SMaSH)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **87**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (100%)	80 %	4
Mieszanie i kontrola temperatury co 15 min.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (2020 - AUS)	50 g	15 min	18.2 %
Gotowanie	Enigma (2020 - AUS)	50 g	1 min	18.2 %
Chmiel dodawany luzem do kotła.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Drożdże uwodnione w 100 ml wody.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie	10000 g	Zacieranie	61 min
Olsztyńska Nagórki - 7,70 pH (filtr Brita - 6,80 pH).				

Inne	Woda wysładzanie	10000 g	Zacieranie	61 min
Olsztyńska Nagórki - 7,70 pH (filtr Brita - 6,70 pH).				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	61 min
Woda do zacierania (6,35 pH).				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	61 min
Woda do wysładzania (5,6 pH).				
Czynnik do wody	Gypsum CaSO4	2 g	Zacieranie	61 min
Pół do wody do zacierania, a drugie pół do wody do wysładzania.				
Czynnik do wody	Calcium Chloride CaCl2	2 g	Zacieranie	61 min
Pół do wody do zacierania, a drugie pół do wody do wysładzania.				
Czynnik do wody	Epsom Salt MgSO4	2 g	Zacieranie	61 min
Pół do wody do zacierania, a drugie pół do wody do wysładzania.				
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki.				

Notatki

- Aenigma - zagadka, rzecz trudna do zrozumienia, niejasna wskazówka
1 sty 2021, 23:34