

Ale Beka

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **10.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (73.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.3 kg (7.3%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	1 min	5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe + jack Daniels	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Na fermentację cicha dodane 20 g płatków dębowych marynowanych w Jacku danielsie
25 paź 2015, 21:38