

Aska

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	50 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Zacieranie infuzyjne -smash
5 paź 2015, 20:42