

bananowy song

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (40.8%)	83 %	6
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (30.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	40 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Denali	100 g	5 dni	14 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	40 min	10 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Equinox	60 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bannay	2500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Laska wanilii	2 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	Laska Wanilii	2 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	PULPA MANGO	850 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Banany na cichą pieczone.
30 gru 2017, 12:02