

Bez Lipy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **62**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (6.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	85 %	3
płatki żytnie				
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Puławski	20 g	5 min	4.3 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Do zacierania 20 g lipy, na 0 minut przed końcem gotowania 50 g lipy i 50g herbaty z bergamotką i druga porcja na whirlpoola. Na koniec gotowania syrop z kwiatów czarnego bzu.
29 maj 2018, 22:28