

Bularz z Bronxu

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **32.1**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (77.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.4 kg (5.7%)	70 %	18
Ziarno	Weyermann - Caramunich Malt	0.5 kg (7.1%)	70 %	100
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.15 kg (2.1%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Special W (R)	0.37 kg (5.2%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.1%)	70 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	4.5 %

Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Willamette	20 g	2 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	2 min	10 %
Na zimno	Willamette	15 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- W ręku magnezja a w sercu chmiel
16 wrz 2015, 16:39
- Po co dźwigasz linę chłopcze
Lina ciężka że mój Boże
Jak się w schronie up....
Lina nie pomoże
16 wrz 2015, 16:40