

Chinook - single hop PK

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (14.7%)	83 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (2.9%)	72 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (8.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	15 g	30 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1056	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

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

Inne	Milachsäure	4 g	Zacieranie	---
------	-------------	-----	------------	-----

Notatki

- ok
18 maj 2020, 18:48