

Cienki Bolek

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- IBU **65**
- SRM **2.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.7 kg (58.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (41.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	lunga	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	7 min	6 %
Whirlpool	Lemon drop	10 g	7 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Safale

Notatki

- Po 5 g: skórka pomarańczowa, cytrynowa, trawa cytrynowa, werbena cytrynowa, Curacao
16 maj 2021, 17:40