

Corka mleczarza plus

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **61**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (32.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (4.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Laktozę dodać na koniec gotowania (10 minut)
29 maj 2018, 22:39