

Degustator

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1850 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2035 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2207.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1755 L**
- Całkowita objętość zacieru **2340 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1755 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1037.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2207.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	425 kg (72.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	120 kg (20.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	40 kg (6.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	500 g	50 min	13 %
Gotowanie	cashmere	2500 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	2500 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Chinook	2000 g	90 min	13 %
Whirlpool	cashemere	500 g	90 min	8.5 %
Na zimno	Chinook	2500 g	4 dni	13 %
Na zimno	cashmere	2000 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Centennial	7500 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	5000 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	2000 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	---------	-------------

Notatki

- cel: piwo o wyraźnej, niezalegającej goryczce i intensywnym aromacie, prawie klarowne, ciemnożółte/ciemnożółte, wytrawny finisz
17 wrz 2020, 12:12