

Dipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **96**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Talus	50 g	10 min	6.7 %
Na zimno	Talus	50 g	4 dni	6.7 %
Na zimno	Belma	50 g	4 dni	9.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- złe wyłapanie chmielu, gazuje po otwarciu,
smakowo ok, pian szybko opadająca, cytrus w smaku
28 mar 2024, 16:31