

English Breakfast

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **7.5**
- Styl **English IPA**

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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3.4 kg (85%)	80 %	6
Ziarno	Münchner Malz Best	0.4 kg (10%)	78 %	20
Ziarno	Caramunich 2 Best	0.2 kg (5%)	73 %	120
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0 kg	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	10 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Bramling	10 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Bramling	10 g	15 min	6.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Callista	5 g	15 min	3 %
Gotowanie	Bramling	10 g	5 min	6.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III 1318	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

Notatki

- CaSO₄ 3g gips piwowarski
CaCl₂ 3ml chlorek wapnia
80% kwas mlekowy 1 ml
28 sie 2020, 22:45