

Floryda dla eskimosów

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	45 min	10.6 %
Gotowanie	Amora Preta	30 g	10 min	9 %
Na zimno	Amora Preta	30 g	14 dni	9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	80 g	Butelkowanie	---

Inne	Kwasek cytrynowy	4 g	Butelkowanie	---
------	------------------	-----	--------------	-----

Notatki

- Kleikowanie : 500 g płatków pszennych w 2,5 litrach wody

Ilość wody do wysładzania:

Gęstość przed gotowaniem;

Gęstość przed schładzaniem:

Gęstość po fermentacji burzliwej:

Przelew data:

4 kwi 2025, 11:49