

Ganges

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **53**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (48.4%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (44%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (7.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	3.8 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	3.8 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Od 68 stopni C pozwalamy temperaturze spadać w dół do uzyskania negatywnej próby jodowej
25 mar 2023, 13:22
- Chmiel na whirlpool'u przetrzymany 10 minut w temperaturze około 95 stopni C
25 mar 2023, 13:22