

Greedo - The Bounty Hunter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	2.2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	1.6 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	10 g	120 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra Indyjska	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól niejodowana	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Piwo wstępnie po filtracji, bez gotowania, zakwaszane bakteriami Lacto Plantarum. Półlitrowy Starter zrobiony z 40g suchego ekstraktu, 10g glukozy, 1g węglanu wapnia i 1g pożywki dla drożdży. Starter

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

gotowany przez 10 minut, zadane 3 kapsułki probiotyku Swanson L. Plantarum na 4 dni. Temperatura starteru waha się między 21-32 stopniami.
27 sty 2017, 08:50