

Harnold pomieszany z lodoherbatą

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **140 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **147 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **177.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **114 L**
- Całkowita objętość zacieru **152 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **114 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **101.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **177.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	27 kg (71.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	9 kg (23.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (5.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	178 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Palisade	28 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	3 min	2.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	28 g	3 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific crest	28 g	3 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	69 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl Grey	450 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- W zależności od oczekiwanej intensywności smaku i aromatu herbaty ilość użytej herbaty powinna wynosić od 3-6g/l piwa. Zalecamy wykonanie wcześniej próby dodając herbatę do 1l letniej wody na 24h.
20 sty 2022, 15:04