

Herbata z hibiskusem

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **11.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Cara-Dunkel	1 kg (18.2%)	80 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	100 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Zaparzona w zimnej, przegotowanej wodzie 1,5l. Trzymana w lodówce 12h przed zadaniem.
11 lis 2019, 12:26
- 14błg
13 lis 2019, 15:47
- CO2 3,5
15 gru 2019, 12:08