

Idzie Wiosna - wersja pod Malinowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.85 kg (64.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.98 kg (16.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (8.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.34 kg (5.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	0.27 kg (4.5%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	26.9 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	9.4 g	15 min	15 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Na zimno	Amarillo	13 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	13.7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sucha skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Do ok 7 litrów, które zostaną w fermentatorze po burzliwej dodam 5 litrów wody, 4 soki Herbapol i słodzik celem stworzenia piwa malinowego (przepis z piwo.org)
2 mar 2016, 12:45