Kiedyś to było...

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg *(59.7%)*	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg *(29.9%)*	83 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.2 kg *(3%)*	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg *(2.2%)*	68 %	601
Dodatek	Kasza kuskus	0.35 kg *(5.2%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Iunga	15 g	60 min	10.5 %
Brzeczka przednia	Citra	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	2 min	11.3 %

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

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	2 min	11.4 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	11.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	11.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	MgSO4	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaSO4	2.7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCl2	2.1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	NaCl	0.6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCO3	0.6 g	Zacieranie	---

Notatki

- 30 litrów wody z filtrowanej RO. Warzenie w torbie (BIAB).
  9 wrz 2022, 20:20

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