

KOBE

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **15**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (51%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (20.4%)	85 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.2%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (4.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Książęcy	70 g	15 min	7 %
Na zimno	Amora preta	100 g	3 dni	9 %
Na zimno	Nectaron	100 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	45 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	5 min	7 %
Zacieranie	Książęcy	10 g	60 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	600 ml	Lallemand

Notatki

- to nie laktoza tylko maltodekstryna

100g chmielu na biotransformację
3.5 litra na kg ZIARNA +4L pod kosz
33litry+4=37litrow na zacieranie
3litry do wyśładzania
razem 40 litrów

do całości wody
CaSO4 3g
CaCl2 12g
MgSO4 4g
NaCl 4g
21 sie 2024, 14:41