

MARSH kawa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **57 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.25 kg (86%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (14%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Notatki

- Pierwsze piwo na brewzilla gen 4 65 l
15 cze 2024, 10:31