

Marynian of fennel seeds

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **5.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.8%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Fennel Seeds	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warzone 12.03. BLG początkowe 14,5. Użyto drożdży z gęstwy po IPA na amerykańskich chmielach 15,5

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

BLG.

Przed gotowaniem 22l i 13,8 BLG, po gotowaniu 20l i 14,5 BLG. Przy zlewaniu na cichą 2 BLG. Drożdże pracowały tydzień, start po kilku godzinach. BLG końcowe 1,5. Warka nr 9. Bardzo dobre!

12 mar 2017, 14:36