

Mia Wallace

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **105**
- SRM **7.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (47.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.7%)	75 %	30
Cukier	cukier	1 kg (9.4%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (0.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	63 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	100 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	25 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	5 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us05	Ale	Gęstwa	300 ml	---
------	-----	--------	--------	-----

Notatki

- Wydajność mojej warzelni znowu mnie zaskoczyła :D po wysładzaniu wyszło 30L brzeczki 21blg oraz 10L cienkusa 11 blg, z którego zrobię piwo śliwkowe ze śliwek zasypanych cukrem. Cienkusa gotuje ze 25g Marynki 8,8 alfakw. i po gotowaniu dodaje 2 słoiki ze śliwkami zasypanymi cukrem, do całości doleje wody aby uzyskać około 12blg od takiej kobiece śliwkowe piwko powinno wyjść :) śliwki wyrzucę dopiero po burzliwej.

7.06.2018 Przelanie na cichą 4,5 blg bardzo pijalne, w ogóle nie czuć alkoholu, niesamowity aromat.
27 maj 2017, 17:00