

Monroe Hop Cat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (51.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	12 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	38 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Notatki

- lepsze drożdże FM52 Amerykański sen
na zimno 3-2 dni przed butelkowaniem dodać resztę citry i cascade
Do 18 l dodano chmiel na zimno
do 10,5l 2 szczypty rozmarynu i zest z 2 pomarańczy
Zebrana gęstwa
28 lut 2019, 19:42