

Obelżywy atak

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (89.3%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.6%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	7.7 %
Whirlpool	denali	20 g	30 min	14.2 %
Whirlpool	cirta	20 g	30 min	12.9 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Denali	40 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Framgarden Kveik	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Chmienie na whirlpool 78C przez 30 min
Whirfloc 0,5 tabletki
16 sie 2020, 03:17