

One night in Bangkok

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.4 kg (68.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (14.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	38 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	45 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Denali	25 g	5 min	14 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	35 g	7 dni	15 %
Na zimno	Denali	25 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kardamon	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kafir	18 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kafir	7 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Kafir 7g - zrobić wywar tj. zalać 200 ml wody, doprowadzić do gotowania, wyłączyć gaz, poczekać 10 minut i odcedzić, a następnie wychłodzić.

Cukier - 140 g w 0,9 l wody.
30 paź 2018, 17:50