

Paipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **6.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyipermann	1 kg (16.7%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %
Szyszka				
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Oktawia	40 g	5 dni	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
W worku				

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Balon 5L cała fermentacja, wiadro 14,5L chmielone na zimno
19 kwi 2021, 00:06