

Pirate Jack

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	2.5 kg (67.6%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (18.9%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (13.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	1 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Woda Żywiecki kryształ: Ca - 8.82; Na - 2.30; Mg - 4,86; Cl - 3,54; HCO₃ - 24,41; So₄ - 19.96
 PH Wody: 7
 Gips: 3.5g
 Chlorek wapnia: 1.1g
 Woda docelowa: Ca - 89.6; Na - 4.9; Mg - 2.3; HCO₃ - 50.4; So₄ - 150.1
 PH docelowe: 5.38

Schłodzenie brzezki i drożdży do 14°C. Zadanie drożdży.

Fermentacja burzliwa: 14°C otoczenia, piwo będzie miało 16°C, jak zacznie spadać, to podbicie temperatury otoczenia do 16°C.

Fermentacja cicha: 16°C otoczenia.

7 gru 2023, 16:31