

Pleban Heban

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **24.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.62 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.6%)	70 %	1034
wrzucić po wygrzewie, tuż przed filtracją				
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.2 kg (3.1%)	60 %	690
wrzucić po wygrzewie, tuż przed filtracją				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	12.6 %
Whirlpool	Chinook PL	30 g	20 min	8 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	12.6 %
Na zimno	Chinook PL	50 g	2 dni	8 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- Fermentować od 16°C, po zwolnieniu pracy drożdży (zwykle 3-4 dzień) podnosić o 1°C na dobę do max 20°C. Piwo wyszło prawidłowe, ale więcej go nie uwarzę, do dupy ten styl jest. Ani to stout, ani to IPA, ni pies ni wydra coś na kształt świdra
12 wrz 2022, 20:49