

Remontowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Chinook	25 g	30 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	35 g	14 dni	10 %
Na zimno	Citra	35 g	14 dni	12 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Chmiele po wyłączeniu palnika. Rozpoczęcie chłodzenia po 30min.
6 lip 2017, 12:08