

Sąsiad

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (67.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.65 kg (14.1%)	79 %	7
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (15.2%)	80 %	16
Ziarno	Carmel Pale	0.15 kg (3.3%)	77 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Saaz	60 g	30 min	3.24 %
Aromat (koniec gotowania)	Sazz Late	50 g	10 min	4.65 %
Whirlpool	Saaz	40 g	1 min	2.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Gips piwowski 4g do uwydatnienia chmielu
Ewentualnie kwas mlekowy do ustabilizowania brzezki na poziomie ok. 5,6
Kwas mlekowy do wody do wyładzania 5,6 pH
Chlorek wapnia do podbicia słodowości 5 ml
4 lip 2023, 12:55