

SMaSH Chinook

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	5.3 %
Whirlpool	Chinook	20 g	15 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Notatki

- Do zacierania dodać 1 łyżeczkę GIPSU PIWOWARSKIEGO. pH zacieru 5,4-5,8 (mierzone po 15 minutach zacierania). Dodać kwasu mlekowego do wody do wyladzania. Kontrolować BLG na bieżąco aerometrem. Na cichą i do butelkowania dodać witaminę C 1g/5l piwa.
24 mar 2020, 21:12