

Something Hoppy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **11.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (9.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (9.5%)	--- %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (4.8%)	--- %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (9.5%)	--- %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	50 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Pacific Jade	50 g	5 min	13 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zalano gęstwe z poprzedniej warki.
17 gru 2016, 09:20