

Stone Cold

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	75 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	75 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (7.7%)	50 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (15.4%)	65 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	35 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	35 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Woda jak na pilsa nowofalowego

Whirflock

Aromazyna razem z drożdżami

Fermentacja 9-10 st. 10 dni

po 1 st. aż do 15 st.

1 kwi 2025, 20:07