

Summer ale+neipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (70.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.8%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.8%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	35 min	11 %
Gotowanie	Sabro	30 g	7 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	7 min	12 %
Whirlpool	citra i sabro	60 g	30 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	140 ml	Fermentum Mobile

Lallemand - LaBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand
--	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- jedno wiadro 12l piwa drugie 25l
sol epon 2g gips7 g chlorek wapni1,5g
9 maj 2021, 22:24