

The Alchemist Brokreacja - inne chmiele 2023

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **50**
- SRM **5.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.8%)	60 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (13.1%)	65 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.8%)	65 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.3%)	65 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	9 g	25 min	13 %
Gotowanie	Cascade	8 g	25 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	25 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	1 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	6 %
Whirlpool	Chinook	9 g	1 min	13 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Chinook	25 g	7 dni	13 %
Na zimno	ht blanc	20 g	7 dni	10 %
Whirlpool	HT BLANC	15 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---