

Twisted Transistor

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (6.5%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.3%)	81 %	53
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	65 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	37 g	15 min	11.5 %
Na zimno	Target	37 g	5 dni	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda Cortes + Bronchaes modyfikowane PH kwasem mlekowym + 4 gram Gypsum CaSO_4 , 3 gram Calcium Chloride CaCl_2 , 4 gram Epsom Salt MgSO_4 , 4 gram Canning Salt NaCl
13 sty 2018, 19:47