

Unicorn's blood

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **25.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (8.5%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (6.8%)	1 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	45 min	16.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	20 min	1.8 %
Whirlpool	Wai-iti	60 g	20 min	1.8 %
Na zimno	Wai-iti	100 g	4 dni	1.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Słód barwiący na mashout
11 paź 2021, 13:19