

Wariacja na temat Atak Chmielu #2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **68**
- SRM **10.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyśladzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (60%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (13.3%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (13.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	50 g	60 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- 6 warka z Danielem
27 lut 2022, 19:19