

WARKA #7

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (94.8%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (5.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	12 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	8 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	16 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	16 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- owoce na cichą, na 14 dni
19 paź 2018, 12:20