

#1.2016{MOUNTAIN_CLIMBING}

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **17**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (9.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	12 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	5 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	7 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	fermentis

Notatki

- :: 1.10.2016 ::
'Mountain Climbing'

3kg pale ale
300 g karmłowy 150
płatki jęczmienne

9l wody

60 min ok 66C

wysładzanie 12l

Ilośćalfaczasobj.brz IBU
Marynka88,9601528,5
Marynka128,9301521,4
Sybilla5151515 1,5
Sybilla75015 0,0

TOTAL301551,3

1.10.2016 g.0:00
BLG 13
l 15

Drożdże US-04 zadano o: 2:00 w temp: 27

Zabutelkowano 23 butelki z 3g cukru/butelka 22.10.16
BLG końcowe 2
wyliczone ABV ok 6% odfermentowanie 85,2%
22 paź 2016, 20:22