

#1 Ciemne a'la ABIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **36.5**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (22.7%)	85 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 2018-06-10-Dodano 90 g glukozy rozpuszczonej w 200ml wody do nagazowania około 2.3 i zlane do butelek na re fermentacje, przy zlewaniu wyszło goryczkowe, bardzo delikatnie czuć DMS.
2018-06-17-Próba po tygodniu karmelowo -kawowe, dosyć mocne w smaku, czuć delikatnie alkohol, spora piana długo utrzymująca się, zostaje oleisty osad na szklance po zamieszaniu,goryczka i aromat jest ale mogło by być chmielone na zimno dodatkowo dla lepszego aromatu.
11 cze 2018, 15:03