

#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**
- Wysładzaj 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