

#10 Lubella Sicilia (La Bella Sicilia)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.9%)	85 %	4
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (2.8%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	40 min	11.7 %
Gotowanie	Sybilla	18 g	10 min	3.5 %
Zużywanie resztek				
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	1 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Wirflock	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Wysoko nagazować - kontra do słodyczy i kwasu
23 maj 2020, 16:07