

#140 Najlepszy zębomyj osiedla vol. 3

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.3 kg (86.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caramunich Typ II Weyermann | 0.15 kg (3.9%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Viking Malt karmelowy | 0.15 kg (3.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.2 kg (5.3%) | 60 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka PL 2020 granulát | 15 g | 60 min | 9.1 % |
| Gotowanie | Cascade US 2019 granulát | 20 g | 30 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade US 2019 granulát | 20 g | 1 min | 8.3 % |
| Na zimno | Cascade US 2019 granulát | 80 g | 7 dni | 8.3 % |
| Na zimno | Simcoe US 2020 granulát | 50 g | 7 dni | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 50 min |

Notatki

- +4 litry startera z 700g jasnego sproszkowanego ekstraktu
27 lip 2022, 19:25