

2018.03.15 Rajpa V3

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **72**
- SRM **17**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (41.1%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	3 kg (41.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.8%)	75 %	7.5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	74 %	400
Ziarno	Słód Cararye® żytni karmelowy Weyermann®	0.5 kg (6.8%)	74 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	5 min	8.4 %
Na zimno	Equinox	90 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- A nic nadzwyczajnego kolego , staram się robić proste piwa bez fajerwerków w postaci dodatków .
przed ostatnia warka była taka , i mnie smakowało :
żytni fawcett maltsters -3kg
żytni karmielowy -0,7kg
pale ale -1,66kg
pils -067kg
Zacieranie infuzyjne
52C-10min
63C-30min
72C-40min
Wystadzanie 72-75C
hercules 20g -70min (szyszka)
lubelski -dwie garści 8min (szyszka)
caskade 30gr przy chłodzeniu 80C -przerwa 30min (dałem dla eksperymentu , miał być lubelski)
wyszło 28l (mierzyłem przed rozlewaniem do butelek)
14błg (przed zadaniem drożdży)
drożdżaki us-05
alko 5,2
11 lis 2016, 19:26