

#23 IMBIROWE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **5.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (59.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (29.7%)	79 %	10
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5%)	80 %	30
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.9%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Compac Cg	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Imbir	100 g	Gotowanie	10 min