

32 ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **83**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 10 kg (75.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.25 kg (1.9%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.06 kg (0.5%) | 5 % | 985 |
| Cukier | sacharoza | 3 kg (22.5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 150 g | 60 min | 13.5 % |

Notatki

- zakwaszone do 5,5pH kwasem fosforowym, czubata łyżeczka herbaciana gipsu piwowarskiego, pół łyżeczki chlorku wapnia. 50l podgrzane do 70°C wrzucone słydy pale ale i carrared
21 lis 2017, 13:33