

#39 Słońce Kalifornii

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (24.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy 400 EBC	0.05 kg (0.8%)	75 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	5.3 %
Whirlpool	Chinook	15 g	15 min	5.3 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10.3 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	15 min	8.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	6.3 %

Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	5.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10.3 %

Notatki

- Filtracja przejebana... używałem brewbaga i to chyba był błąd i oczywiście zapomniałem o przerwie 78 stopni żeby rozrzedzić zacier i ten.. zrobił się niezły kisiel, zacieru połowa tego co miało być. Przeleję worek 7L wody o temp 80 stopni, może coś wyciągnie jeszcze.
15 maj 2021, 11:43