

#4 Amerykański Pies - Z02-A04-11/2017

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (11.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	8 g	1 min	6 %
Na zimno	Amarillo	12 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	12 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	60 ml	---
Zebrana z warki #3. Pierwsze pokolenie.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Zacierane w około 71 stopniach przez błąd pomiaru lub zepsuty termometr.
Chłodzenie w płaszczu wodnym do ok. 50 stopni, następnie na wolnym powietrzu do 22 stopni (całość około

4h).
21 lis 2017, 17:37