

## 40. Piwni aborygeni: BammBamm i Pebbles - Australian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **112**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (72.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (27.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	70 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	70 min	17.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	70 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	10 min	14.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11.5 g	Danstar
--------------------------	-----	-------	--------	---------

### Notatki

- uwarzone 03-02-2018r.  
27 paź 2020, 18:15