

#6

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (40.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (11.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	45 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	20 g	7 min	13.6 %
Na zimno	Strata	20 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	13 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	13.39 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	---------	-----------------

Notatki

- refermentacja w butelkach
4.5g cukru / L
23 maj 2022, 18:47