

#74 Modern Drinking & #75 Marynka Pale Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bydgoszcz Pale Ale malt	7.2 kg (95.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (4.6%)	78 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Lager	Płynne	1600 ml	---

Notatki

- Warzenie - 30.10.2020
Chmielenie z EC SH Citra dla obu piw
Zacieranie - 66,5°C
Marynka - 14,5l 14,8 brix
Mosaic - 13l 15.3 brix
FG - 7,5 brix

Marynka 5.9%, 80% att
Mosaic 6,5%, 84% att

Dzień 1 - 18°C piwo, 17°C otoczenie
Dzień 2 - 18,4°C piwo, 17°C otoczenie - pierwsze zaobserwowane oznaki fermentacji o 7 rano, 17:00 modern drinking wychodzi przez bulkę
Dzień 3 - 18,4°C, otoczenie 17,2°C
Dzień 4 - marynka 18,5°C, modern 18°C, otoczenie 17,4°C; chmiel na bio
Dzień 5 - 17,8°C, piwo przenoszone do pokoju
Dzień 6 - 19,8°C
Dzień 7 - 21,3°C chmiel + wit c Marynka odfermentowanie 67,36%; Mosaic 57,82%
Dalej temperatura wahała się pomiędzy 20-22°C
20.11.2020 - chmiel na CC
21.11.2020 - butelkowanie

SMAK:

butelkowanie: Marynka ziołowo, wyraźna fajna goryczka, Mosaic grejpfrut soczysty w aromacie i w smaku.
1 lis 2020, 13:13