

#76 pieruńskie podniebienie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **77**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **82.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **96.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (87.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (3.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.256 kg (1.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %

Notatki

- 14 blg. 50L
9 cze 2023, 20:45
- Przeprowadziłem eksperyment czy zamrożona gęstwa us-5 ruszy z fermentacją. Niestety tak jak zakładałem drożdże będą martwe.

Do jednego wiadra dodałem drożdże suche mrożone Kveik Oslo.
20 cze 2023, 12:10

- Fg 2.8blg
ABV 6.2% Odfermentowanie 80.8%
25 cze 2023, 18:51