

#8 Knight of Hops & Malinowy Koktajl

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	200 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warka na pół:
 - 10 litrów - bez zmian
 - 10 litrów - dodatek 300g laktozy po zakończeniu gotowania; dodatek 1200g malin na 14 dni fermentacji cichej
- 3 lis 2018, 23:56*