

#8: SESYJNIE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.2%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.6 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	8.6 %
Whirlpool	Dr Rudi	20 g	0 min	11.9 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	6 dni	4.8 %
Na zimno	Waimea	50 g	6 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Dziś zabutelkowane 36 butelek.
Danstary ładnie zeszyły do niecałych 3 BLG, burzliwa w 17 do 20 stopni. Whirpool z 50 g Amarillo dodane na wyłączenie palnika i w 80 'C dodane dr rudi. Rozlane z 100g glukozy. Na dziś goryczka wyższa myślę ~ 45 IBU.
15 paź 2017, 16:02