

#99 Lekka Marynka Mozaikowa (szyszunia)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chevallier Heritage Malt 5.5-7.5 EBC Crisp	3 kg (68.2%)	80 %	6
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Low Colour 3-4 EBC Fawcett Maltsters	1 kg (22.7%)	80 %	3.5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (9.1%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2019 szyszka 8%	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mosaic US 2019 granulat 12.6%	10 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2019 granulat 12.6%	10 g	10 min	12.6 %
Na zimno	Mosaic US 2019 granulat 12.6%	80 g	7 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Na cny Alkohol nie rób tej miny wiesz-dlaczego-tu-jestem-widziałem-cię-w-akcji.
19 lis 2020, 08:52