

ABA # 55 i 56

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **27**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.4 kg (71.2%)	79 %	6.5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.2 kg (11.5%)	79 %	13.5
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.4 kg (3.8%)	78 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3.8%)	77 %	50
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (5.8%)	--- %	135
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (3.8%)	--- %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Eureka	15 g	30 min	18 %
Gotowanie	Willamette	30 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	35 g	0 min	18 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
FM Kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1.5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 19C - Szybki i płynny start obu fermentorów po kilku godzinach od zadania gęstwy (Kveik III, Irlandzkie II).
Po ok 3 dniach burzliwa w zasadzie skończona.
21C
Po 8 dniach przeniesione na cichą. Piwa wydawały się cierpkie od rabarbaru przeniesionego z gęstwą.
Po 3 dniach chmielenia na zimno i 2 chłodzenia do
5C rozlew. 15.12.16
15 gru 2016, 11:03