

ACE OF CHINOOK

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett Maris Otter	1.3 kg (31.7%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett Caramalt	0.5 kg (12.2%)	70 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	3 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	12 g	30 min	13 %
Whirlpool	Chinook	38 g	30 min	13 %
Na zimno	Chinook	200 g	3 dni	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki uwodnić	4 g	Gotowanie	60 min

Inne	Chłodnica	0 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Chłodzenie rozpocząć 30 min po wyłączeniu palnika, chmielenie na whirlpool dopiero po wyłączeniu palnika.
17 lip 2017, 19:45