

Admiral Single Hop

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	5 kg (78.4%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (7.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.1%)	81 %	53
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.08 kg (1.3%)	73 %	177
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	20 g	20 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	20 g	5 min	14.3 %
Whirlpool	Admiral	15 g	20 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda: Ribes z Simply+gips+epsom+PH
13 gru 2017, 22:33