

Aenigma 1.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **62**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **23 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	2.5 kg (76.9%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	0.5 kg (15.4%)	80 %	23
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (3.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Special W	0.125 kg (3.8%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus -Zeus (2018 - USA)	10 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Enigma (2020 - AUS)	25 g	15 min	18.2 %
Whirlpool	Enigma (2020 - AUS) - Hopstand 80-70°C (20 min)	50 g	0 min	18.2 %
Na zimno	Enigma (2020 - AUS) - 2 ostatnie dni fermentacji	25 g	2 dni	18.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (olsztńska Nagórki - 7,50pH)	11000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wyśładzanie (olsztńska Nagórki - 7,50pH)	10000 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wyśładzania - 5,4pH)	4 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Aenigma - zagadka, rzecz trudna do zrozumienia, niejasna wskazówka
14 lis 2020, 12:06