

Alchemik

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **82**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.75 kg (13.3%)	81 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (7.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	25 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	6 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	6 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %

Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- ZACIERANIE:
69°C - przerwa maltozowa przez 60 minut (wyłącznie sład Pale Ale)
78°C - wygrzew przez 5 minut (dodajemy pozostałe słody)
5 sie 2023, 13:03