

Aska

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (100%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 50 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 40 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 30 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 20 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 10 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 5 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Notatki

- Zacieranie infuzyjne -smash
5 paź 2015, 20:42