

Bagiennik

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	40 min	10 %
Na zimno	Equinox	75 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B5	Ale	Suche	10 g	Bulldog

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Karagen	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips	1 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Spotkanie z tym małym wodnym demonem w zasadzie dla ludzi jest bezpieczne. Bąble na tafli wody oraz ciężkie pluski mogą świadczyć, że gdzieś w pobliżu żyje Bagiennik.
24 sty 2018, 20:39