

Beer 7

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **3**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **77 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **80.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **97.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **86.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **67.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **97.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Surowiec	15 kg (38.5%)	75 %	12
Cukier	Surowiecc	12 kg (30.8%)	12 %	---
Suchy ekstrakt	sadf	12 kg (30.8%)	12 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chmiel	41 g	12 min	12 %
Whirlpool	chme	12 g	12 min	12 %
Brzezka przednia	123	12 g	12 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże	Ale	Suche	12 g	Lab

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Dodatki	12 g	Gotowanie	14 min

Notatki

- Notatka
15 kwi 2023, 10:04