

Belgijska Butcherinessa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **13.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (97.8%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Equinox	70 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11 g	safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Irlandzki mech	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- W ramach konkursu browaru Brokreacja
<https://brokreacja.pl/uwarz-konkurs-dla-piwowarow-domowych/>

76 °C - przez 5 minut mash-outu. Na tym etapie dodajemy sól Carafa Special III, uprzednio rozdrobniony w zimnej wodzie.

16 lis 2018, 21:08