

Bliżej chmur-rozruch browaru (stare surowce)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Obolon	3 kg (50.8%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.9%)	79 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (23.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Chinook PL	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	4 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.9 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Stare surowce, wszystko z 2016 roku. Szkoda mi ich wyrzucać. Chcę się po przerwie trochę wprawić, a może coś ciekawego wyjdzie.
12 wrz 2018, 22:05