

Bomba Chmielowa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (31.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	35 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Palisade	50 g	5 dni	7.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Hopstand przez 40 min w 74 C z włączoną pompą
3 wrz 2019, 22:37