

BRO #002.ver.2.3 American IPA MJ Liberty

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **47**
- SRM **6.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.65 kg (59.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.82 kg (29.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.38 kg (6.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (4.1%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 16.67 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Eureka! | 8.33 g | 60 min | 18 % |
| Gotowanie | HBC 342 | 8.33 g | 20 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Citra | 16.67 g | 3 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Liberty Bell | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- Wersja 1. (8l)

ananas suszony 25g
Citra - 10g
6 dni

Wersja 2. (13l)
skórka gorzkiej pomarańczy 15g
Citra - 15g
6 dni
11 mar 2018, 09:50