

buraczany mieszczech

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **16.6**
- Styl **Red 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale strzegom	3.6 kg (64.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.6 kg (28.7%)	81 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.3 kg (5.4%)	74 %	118
Ziarno	Barwiący	0.07 kg (1.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12 %
Whirlpool	Willamette	40 g	5 min	5 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Willamette	60 g	4 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale us-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sok z buraka	200 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Burzliwa 8 dni w temp. 20
Cicha 7 dni w temp 17,5
do refermentacji 110g glukozy
6 cze 2016, 19:51