

# Cardinalis

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **15.9**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (54%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (18.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom karmelowy	0.25 kg (3.9%)	75 %	35
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.08 kg (1.2%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	18 g	50 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	7.5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cardinal	15 g	30 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7.5 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	7.5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cardinal	15 g	15 min	9.2 %

Na zimno	Cardinal	15 g	7 dni	9.2 %
Na zimno	Chinook	15 g	7 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Gotowanie: 70 minut (20 minut bez chmielu - ma to wpłynąć na kolor)

-----  
 Fermentacja burzliwa: 7 dni

Fermentacja cicha: 14 dni  
 -----

Butelkowanie: 90g cukru

10 gru 2016, 15:29