

Cheyenne

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Maris Otter | 1.5 kg (42.9%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett-Lager | 1 kg (28.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Fawcett - Vienna Malt | 0.5 kg (14.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett-Caramalt | 0.25 kg (7.1%) | 70 % | 11 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 15 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.1 % |
| Whirlpool | Chinook | 10 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Chinook | 20 g | 7 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 4 dni | 8.1 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | tabletki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | gips | 2 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- burzliwa 10dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

cicha 7dni
29 cze 2019, 11:08