

CHUNCHO

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **310 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **341 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **374.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **240 L**
- Całkowita objętość zacieru **320 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **240 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **214.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **374.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	80 kg (100%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	200 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	150 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	150 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	250 g	1 min	13.7 %
Whirlpool	Cascade	250 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	250 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	250 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	3542.86 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Cascara de Cacao Chuncho	5000 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	-----------------------------	--------	-------------------	-------