

Cicha Woda

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **143**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7.5 kg (68.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.88 kg (17.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (9.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (4.6%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 31.25 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 31.25 g | 45 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 62.5 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 62.5 g | 15 min | 6 % |
| Whirlpool | Amarillo | 62.5 g | 30 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Ahtanum | 62.5 g | 30 min | 5 % |
| Whirlpool | Cascade | 62.5 g | 30 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|

Notatki

- Chmielenie Hop Stand
78-71 stopni - stop chłodzenie dodajemy chmiele - przerwa 30-40min,
Chłodzenie do 30 stopni
Chmielenie na zimno: Hopzoil Juicy Fruitbomb™ Blend 2,5 ml - 1ml/20l rozrobiony w 5ml spirytusu 60%
9 gru 2020, 16:14