

Coś

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **74**
- SRM **20**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.17 kg (54.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.72 kg (6.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1.089 kg (9.7%)	76 %	150
Ziarno	Carafa II	0.23 kg (2%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.721 kg (6.4%)	81 %	53
Ziarno	Rye Malt	1.162 kg (10.3%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.864 kg (7.7%)	82 %	14
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.314 kg (2.8%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	45 min	12 %

Gotowanie	Zula	30 g	45 min	9.7 %
Gotowanie	Tettnang	14.7 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15.8 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Izabella	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Zula	50 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	50 g	5 min	4 %
Na zimno	Tomyski	50 g	7 dni	4 %
Na zimno	Zula	20 g	7 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- xD
25 sty 2021, 21:18