

Cuda Wianki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.6 kg (70.4%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (11.1%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (4.6%)	79 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	27 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	0 min
Inne	wit C	3 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda z kranu twardość 8,1
dodana woda źródłana Oaza
PH zeszło do 5,8
21 kwi 2019, 09:51