

Czy to je czyrń? v.1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **53.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Best Pale Ale	5 kg (66.2%)	80 %	---
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (2.6%)	74 %	296
Ziarno	Simpsons - Imperial Malt	1.5 kg (19.9%)	74 %	788
Ziarno	Simpsons - Chocolate Wheat Malt	0.2 kg (2.6%)	73 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Peated Whiskey Malt	0.5 kg (6.6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	40 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	10 min	9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe - Bourbon	25 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Laska Wanilii	4 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Laska Wanilii przed dodaniem będzie leżeć pare dni w bourbonie.
Może dam kawę na cichą- zobaczmy...
7 lis 2017, 20:29