

dlaGregora

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **54**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (57.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (21.4%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (21.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	29 g	60 min	16.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	12.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
independence lub us05	Ale	Gęstwa	500 ml	imperial yeast

Notatki

- mosiac lub simcoe zamiast citry??
3 wrz 2017, 19:15