

Double Ale #2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **64**
- SRM **9.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **189 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **211.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **140.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **189.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **140.2 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **120.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **211.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	31.5 kg (59.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	6 kg (11.3%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (9.4%)	80 %	7.5
Dodatek	Płatki owsiane	4 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (0.9%)	73 %	1001
Ziarno	słód enzymatyczny	1.2 kg (2.3%)	76 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (9.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	100 g	70 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	200 g	70 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	250 g	5 min	4 %
Gotowanie	Oktawia	170 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade PL	300 g	5 min	5.2 %

Whirlpool	Cascade PL	300 g	1 min	5.2 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	250 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	100 g	Fermentis