

Dzikale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Castle	2.6 kg (52%)	81 %	3
Ziarno	Pale ale Suflett	1 kg (20%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4%)	78 %	5
Ziarno	Żytni Strzegom	0.2 kg (4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (flame out) 20min rest	50 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo (chilling start)	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Zythos	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

dzikie	Ale	Płynne	500 ml	---
--------	-----	--------	--------	-----

Notatki

- Starter nastawiony 10.03 na odebranych 500ml brzezki 10blg z witka. Drożdże zadane z fiolki do brzezki w temp 25°C, odstawione na mieszadło z sterownikiem i poduszka na 25°C. Lekki wir. Po 3 dniach dobre zmętnienie. 15.03 dodane 1,5L brzezki 10blg z mini warki z 400g siodu pils. Po 12h od dodania błona z pecherzami na wierzchu mimo mieszadła.
16 mar 2017, 14:40
- Brzezke schłodzić do 17°C napowietrzyć i zadać drożdże. Sterownik na 21°C.
23 mar 2017, 21:00