

Eddie 1.7

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **86 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **86C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	7 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	5 g	20 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	35 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Eureka!	28 g	7 dni	18 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Wyszło kurewsko gorzkie i mocne. Ogarnij sie Wojtek.
20 lut 2018, 11:18