

Eksperyment #2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (43.5%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.7%)	82 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (4.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Puławski	25 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	5 min	4.6 %
Whirlpool	Puławski	25 g	60 min	6 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	60 min	6 %
Na zimno	Lomik	30 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Sybilla	45 g	5 dni	6 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min