

El Dorado 2020 ver 1.0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **97**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	2.5 kg (73.5%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Słód pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 150	0.25 kg (7.4%)	80 %	150
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (4.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado (2020 - USA)	10 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	El Dorado (2020 - USA)	40 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	El Dorado (2020 - USA)	50 g	10 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	MgSO4	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	70 min
Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - zacieranie	12000 g	Zacieranie	70 min
Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - wyśładzanie	10000 g	Zacieranie	70 min