

Enigma

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **72**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	60 g	3 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	60 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Szyszki trzeba sypnąć 10-15% więcej niż granulatu
19 lip 2018, 14:59