

Epsilon Kopia

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **57**
- SRM **5.7**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Zakwaszanie 40 kapsułek sanprobi IBS przez około 36h. Start w 35-36 stopni, odpowiednio zaizolowane, zeszło do 32.5. Wg mnie delikatnie zbyt kwaśny ale ogólnie fajnie złożone piwo. Następnym razem

definitywnie zmniejszyć ilość chmielu na zimno i przesunąć na 0'. Nagazowanie 2.3
6 sie 2017, 13:06