

Eureka! Sinle Hop Twój Browar

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	15 g	15 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	10 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	5 min	18 %
Na zimno	Eureka!	30 g	5 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Sprawdzić BLG! Brewness podaje 10,1, Brewfather wylicza 10,8, A Twój Browar 12
20 mar 2023, 15:50