

Farwell, miss Izabela, farewell!

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **100C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (83.6%)	81 %	4
Dodatek	Płatki ryżowe	0.32 kg (11.1%)	--- %	---
Ziarno	caraamber	0.15 kg (5.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	40 min	8.9 %
No chill: 20 [min]				
Gotowanie	Zula	10 g	20 min	8.3 %
No chill: 0 [min]				
Whirlpool	Zula	10 g	0 min	8.3 %
88°C-100°C: 20 [min]				
Whirlpool	Zula	10 g	0 min	8.3 %
71°C-77°C: 20 [min]				
Whirlpool	Zula	10 g	0 min	8.3 %
60°C-66°C: 20 [min]				
Na zimno	Zula	25 g	0 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Wykonać kleikowanie ryżu (100°C x 5min).
21 sty 2023, 15:06