

Fruit Yerba mate ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (10%)	75 %	30
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (10%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	80 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	5 min	9 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	yerba mate (trawa cytrynowa, opuncja figowa)	200 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kaffir	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
????				
Dodatek smakowy	Owoce leśne	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 20g yerby/litr
7 mar 2021, 00:57