

Gorzkie Ż'ALE

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **120**
- SRM **10.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 12 kg (80%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (6.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (6.7%) | 75 % | 150 |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 1 kg (6.7%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 80 g | 80 min | 13 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 80 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 45 min | 13 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 30 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 90 g | 0 min | 5.2 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 175 g | 0 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 0 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|---------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 38.26 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|---------|-----------|

Notatki

- Fermentacja burzliwa - 10 dni w 20 stopniach + Columbus
Fermentacja cicha - 7 dni + Citra
IBU około 150-180
15 lut 2018, 11:01