

green choke I

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **29.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II (special)	0.5 kg (7.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask fosforowy 80%	69 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski	69 g	Zacieranie	---

Notatki

- Carafa II Special na ColdBrew
8 lut 2016, 19:28