

## Grill beer

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale	2.75 kg (66.3%)	--- %	6.3
Ziarno	Płatki kukurydziane	0.9 kg (21.7%)	--- %	0.5
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (12%)	--- %	0.7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Żelatyna spożywcza	4 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- Oryginalny przepis: <https://www.homebrewtalk.com/threads/cream-of-three-crops-cream-ale.66503/>

Link do surowców:

Słód pale ale (3x1kg): <https://twojbrowar.pl/pl/podstawowe/810-slod-pale-ale-1-kg-strzegom.html>

Płatki kukurydziane (2x0,5kg): <https://twojbrowar.pl/pl/specjalne/589-platki-z-kukurydzy-flaked-maize.html>

Płatki ryżowe(0,5kg): <https://twojbrowar.pl/pl/specjalne/588-platki-ryzowe-rice-flakes.html>

Chmiel Willamette (50g): <https://twojbrowar.pl/pl/aromatyczny/458-willamette-50g-usa-chmiel-granulat.html>

Drożdże US-05 (1x): <https://twojbrowar.pl/pl/drozdze-suche/115-fermentis-safale-us-05.html>

Whirlfloc (12 tab.): <https://twojbrowar.pl/pl/dodatki-piwowarskie/2359-whirlfloc-t-125g-5-tabletek.html>

Koszt surowców: 53 zł (policzyłem pół whirlfloc'a)

9 maj 2020, 16:08