

Hazy Morning student

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wysładzaj używając **28.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 10 kg (87%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (8.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (4.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Citra | 60 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 5 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 60 g | 5 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Falconer's fight | 30 g | 5 min | 10.3 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 5 min | 13.9 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 5 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 5 dni | 11.5 % |
| Na zimno | Falconer's fight | 30 g | 5 dni | 10.3 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 60 g | 5 dni | 13.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | --- |
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | worflock | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Wrzucanie słodów przy 40 stopniach.

warka podzielona na poł i fermentowana 20 l s-04 i 20l us-05
16 sty 2020, 22:42