

Hello World

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	55 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	55 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	sulfate	5 g	Gotowanie	33 min

Notatki

- Eloo
8 cze 2018, 12:40
- Rarr!
8 cze 2018, 12:40