

Hibi

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6.7**
- Styl **Fruit Beer**

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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	32 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Suszone kwiaty hibiskusa	150 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Suszone kwiaty hibiskusa	150 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- W piwie po zadaniu kwiatów na cichą wystąpiła infekcja lactobacillusem. Poprawiło to walory smakowe piwa, zalecałbym jednak dezynfekcję kwiatów przed dodaniem na cichą, żeby nie było takich przygód, bo kto wie co wyrośnie
29 lut 2016, 15:12