

Hibiscus TEAPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

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 **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	20 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	3.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	7 dni	3.9 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	30 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Hibiskus	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zielona herbata	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Hibiskus	40 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Zielona herbata	40 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Fermentacja:
 - *burzliwa: 1 dzień 22 st. C, 7 dni 15-17 st. C
 - *cicha: 7 dni, 15-17 st. C
- Refermentacja:
 - Glukoza, roztwór 120 g w 800 ml wody (~6 g/l)
- Leżakowanie:
 - 14 dni, 20-24 st. C
- Objętość końcowa:
 - 20,5 l

Zielona herbata dodana na ostatnie 10 godzin fermentacji cichej.
24 lip 2019, 12:24