

hipnij

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **577.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **664.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **352.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **470 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **352.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **429.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **664.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	50 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	12.5 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki ryżowe	5 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	250 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	300 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	700 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	250 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	500 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Whirlpool - wiemy, że chłodzenie idzie przydługawo, a im dłużej chmiel na whirlpoolu tym więcej goryczki zdąży przejść. Ja bym odczekał po wyłączeniu palnika z 20 minut. Po 20 minutach wsypałbym chmiele na zimno i trawę cytrynową i włączyłbym mieszanie na chwilę. Wyłączamy whirlpoola i czekamy 5-10 minut i puszczamy brzeczkę na tank. Ja bym na początku puścił z bocznego, żeby chmielin nie zaciągnął do filtra. Jak jest możliwość to po 20-30 minutach odkręciłbym za chwilę zawór pod whirlpoolem, żeby wywalić chmieliny w kanał, jak się nie da, to ciągnijcie cały czas z boku, chmiel i trawa powinny opaść na środku. Goryczka z chmielu do piwa przechodzi w temperaturze od 79 - 100°C, dlatego myślę, że dobrze byłoby odczekać 20 minut, żeby temperatura breczki już trochę spadła.
28 mar 2025, 18:34