

Honorowy Salut

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnum	6 g	50 min	14 %
Gotowanie	Magnum	6 g	40 min	14 %
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	15 g	10 min	3 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Incydent Charliego Browna i Franza Stiglera z 20 grudnia 1943, po udanym bombardowaniu, Bremy, podczas którego Stigler, będący w czasie wojny asem Luftwaffe, mając możliwość zestrzelenia mocno uszkodzonego Boeinga B-17 Charliego Browna, pozwolił załodze odlecieć do bazy w Anglii. 40 lat po tym wydarzeniu Brown i Stigler spotkali się, a ich przyjaźń trwała do śmierci obydwu.
27 sty 2019, 17:55