

hop hammer wariacja

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **97**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (48.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (38.8%)	80 %	6
Cukier	cukier	1 kg (9.7%)	100 %	1
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (2.9%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	1 min	9.3 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	13 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---

Notatki

- Przepis Jamil'a Zainsheff'a z książki Brewing classic styles.

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

W planie do uwarzenia jak tylko pojawią się amerykańce z 2016 roku.
wariacja, odjechałem z chmielami.

4 sty 2017, 22:00