

hopfest mad squirrel

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.38 kg (78.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.07 kg (1.6%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.38 kg (8.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (5.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	62.5 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 gestwa	Ale	Suche	200 g	Fermentis

Notatki

- tabletki whirlflock 10 min przed końcem gotowania

31 gru 2017, 14:35