

HOpiec Tatarski (single hop Citra) Extremely Hopped Sunny Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **110**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (87%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.2 kg (8.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (4.3%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- Extremely Hopped Sunny Ale
29 mar 2018, 16:01