

Huell Melon vol2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.6 kg (8.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Huell Melon	70 g	0 min	7 %
Na zimno	Huell Melon	90 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Lager	Gęstwa	100 ml	2 łyżki stołowe