

Hulk: S.Ma.S.H!

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	10 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Whirlpool: schłodzenie brzezki do 70 stopni, wyłączenie chłodzenia, wrzucenie chmielu, wprowadzenie w ruch wirowy przez 30 minut,, ponowne chłodzenie.
23 wrz 2018, 13:34