

Im back

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (50%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (50%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 30 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 60 g | 0 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Loral | 30 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 2 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Loral | 60 g | 2 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP644 | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs |

Notatki

- po 3 gramy chlorku wapnia do zacierania i wystadzania. Zacieranie w 5,4 pH woda do wystadzania 5,8 pH.
20 wrz 2019, 17:35