

Imbirowe Ale v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **5**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Heidelberg	0.5 kg (9.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (19.2%)	81 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (1.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Imbir	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	15 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Przy butelkowaniu, imbir wygotowany w wodzie, która wykorzystana była później do zrobienia roztworu cukrowego do refermentacji. 1/3 imbiru do gotowania wrzucona ze skórką, reszta bez.
6 lut 2020, 13:14