

JIMI_ALE_WYSZŁO

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | pilzneński Steinbach | 1 kg (19%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński Viking Malt | 2.85 kg (54.3%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Wiedeński Viking Malt | 0.6 kg (11.4%) | --- % | 9 |
| Ziarno | Carmel Pale Viking Malt | 0.15 kg (2.9%) | --- % | 8 |
| Ziarno | Monachijski Jasny Viking Malt | 0.65 kg (12.4%) | --- % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz Late CZ | 50 g | 10 min | 3.54 % |
| Gotowanie | Saaz Żatecki | 50 g | 60 min | 3.43 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 50 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 10 ml | FM |

Notatki

- 17L wody do wystadzania

Woda 100% RO (odwrócona osmoza)
7 lis 2020, 11:06