

Jon Snow 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (16.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (16.1%)	85 %	7
Dodatek	Płatki ryzowe	0.1 kg (3.2%)	30 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	40 min	9.6 %
Gotowanie	Amarillo	26 g	7 min	9.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	7 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Drozdze uwodnione.
Mech irlandzki uwodniony.
19 lip 2017, 05:56