

Jopejskie GW1

- Gęstość **38.7 BLG**
- ABV **21.4 %**
- IBU **87**
- SRM **34.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Amber Malt	5 kg (71.4%)	75 %	43
Suchy ekstrakt	Briess DME - Traditional Dark	1.5 kg (21.4%)	95 %	59
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (7.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- Fermentacja w 22 stopniach przez 6 miesiecy.
22 sie 2018, 14:31