

Kiedyś to było...

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (59.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2 kg (29.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.2 kg (3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.15 kg (2.2%) | 68 % | 601 |
| Dodatek | Kasza kuskus | 0.35 kg (5.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 15 g | 60 min | 10.5 % |
| Brzezka przednia | Citra | 15 g | 60 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 20 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 20 min | 11.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 2 min | 11.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 2 min | 11.3 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 2 min | 11.4 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 2 dni | 11.1 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 2 dni | 11.3 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 2 dni | 11.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | MgSO4 | 3 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | CaSO4 | 2.7 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | CaCl2 | 2.1 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | NaCl | 0.6 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | CaCO3 | 0.6 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- 30 litrów wody z filtrowanej RO. Warzenie w torbie (BIAB).
9 wrz 2022, 20:20