

Kippis!

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **21.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (30.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (30.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Carared | 0.5 kg (15.4%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (7.7%) | 55 % | 985 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Piekarnicze | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------|-------|------------|------|
| Dodatek smakowy | Kawa zbożowa Delecta | 200 g | Zacieranie | --- |
| Przyprawa | Jagody jałowca | 20 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- Brzeczke doprowadzić do wrzenia i wyłączyć. Butelkować po 3-4 dniach.

9 mar 2018, 12:03