

# 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.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

9 mar 2018, 12:03