

Klon The Lumberjack #challenge

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **83**
- SRM **29**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.95 kg (18.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa Special III	0.2 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (4%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (4%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	dupa

Notatki

- Kilkanaście minut coldbrew ciemnych słodów.
W małozowej tylko jasne
Na podstawie
<http://brokreacja.pl/uwarz-the-lumberjack/>
Temperatur na cichej to te 14-15 stopni
31 lip 2017, 00:32