

KOALA - ROSE ORANGE TEAPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (28.6%)	80 %	6
Ziarno	Słód Żytni Strzegom	2 kg (19%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Waimea	100 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Herbata Róża	50 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Zest Pomarańczowy	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zest dzielimy na 3 porcje i dajemy na cichą co 3 dni
31 sty 2017, 12:03