

Kubica Księżniczka I

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **54**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (45.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.32 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (45.2%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	8 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	8 g	10 min	6 %

Drożdże

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

Notatki

- Filtracja pod zmniejszonym ciśnieniem z użyciem oplotu przyniosła częściowo zamierzony efekt. Sam proces filtrowania przebiegł niezmiernie szybko, pomimo niedociągnięć technologicznych oraz przekroczeniu możliwości taniego sprzętu. Zarówno brzezka przednia jak i każda kolejna były mętne. Niestety przypalono też nieco śrutę podczas zacierania. Część słodu zmiksowano w blenderze z powodu braku śrutownika.
27 sty 2018, 23:19