

lekka 10-12 blg na lato jesien 2024, warzone zapewne po urlopie w sierpniu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **33 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	8 kg (76.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0 kg	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	2.2 kg (21%)	70 %	4
Dodatek	ryzowa luska	0.3 kg (2.9%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hot Head	Ale	Płynne	1000 ml	omega
OYL-217 - C2C American Farmhouse	Ale	Płynne	1000 ml	omega

Notatki

- lekkie piwo 12 blg ale nie wytrawne do bolu ma miec cialo z pãlatkow
25 maj 2022, 13:20