

Letnie Chmielone

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **87**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **8 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	2 min	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %
Na zimno	Warrior	50 g	10 dni	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlflocT	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Brzeczka nastawka 11,5blg
2 maj 2019, 22:13