

Limp Beerkit

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **55**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (74.7%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.478 kg (7.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.5%)	81 %	53
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.211 kg (3.2%)	78 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3%)	85 %	3
Cukier	cukier kandy	0.2 kg (3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	13.58 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	25 min	13.58 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	13.58 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda Bronchales + Cortes 50/50. Modyfikowana PH + Gips + Epsom
17 gru 2017, 13:17