

Mglisty Poranek

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **70**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	10 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP060 - American Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	0.035 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lemon grass	30 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa - 4 dni w temp. ok 18st. C, 3-4 dni w temp ok 20 st. C. Fermentacja cicha - 10 dni. Na 20 litrów piwa, do refermentacji trzeba ~100 gram cukru.
6 paź 2017, 08:48