

Mmmm, soczek

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Summit	5 g	20 min	17 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Summit	5 g	5 min	17 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Palisade	20 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Summit	20 g	19 dni	17 %
Na zimno	Palisade	20 g	19 dni	7.5 %
Na zimno	Summit	20 g	5 dni	17 %
Na zimno	Palisade	20 g	5 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Safale S-33	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Receptura wstępna - ewoluuje
25 kwi 2018, 14:53