

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