mocne chmielone słodowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chit Malt	1 kg *(12.5%)*	50 %	2
Ziarno	Golden Ale Viking Malt	2 kg *(25%)*	80 %	12
Ziarno	Słód Pilzneński Bestmalz	5 kg *(62.5%)*	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer	40 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Magnum	40 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Na zimno	Sybilla	40 g	5 dni	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	40 g	5 dni	4 %
Na zimno	Hallertauer	30 g	5 dni	5.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Żeltyna	1 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Cold rush 2 dni 2stC.

  5 gram żelatyny na 20 l.
  26 paź 2021, 23:21

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.