

MODŻAJTO

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **5.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.6 kg (66.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.5 kg (27.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (5.6%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- cicha - 10l zest z 3 limonek + sok, 5g suszonej mięty, 15g mieszanki Citra i Amarillo

10l - 30g herbaty Oolong Milk i 15g Citra i Amarillo
27 mar 2017, 23:39