

moja strata

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.1 kg (49.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (18.1%)	80 %	6
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (6%)	81 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	castle malting chateau arome	0.2 kg (2.4%)	78 %	100
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (4.8%)	60 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	5 g	20 min	14 %
Gotowanie	Falconer's Flight	5 g	20 min	10.1 %
Gotowanie	Strata	20 g	5 min	14 %

Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	5 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	30 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	10 min	10.1 %
Whirlpool	Strata	50 g	20 min	14 %
Whirlpool	Falconer's Flight	50 g	20 min	10.1 %
Na zimno	Strata	20 g	0 dni	14 %
Na zimno	Falconer's Flight	20 g	0 dni	10.1 %
Na zimno	Strata	75 g	4 dni	14 %
Na zimno	Falconer's Flight	75 g	4 dni	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- Dawki chmielu po 20g dodane w 3. dniu fermentacji na biotransformację.
9 sty 2024, 10:43