

mundialove

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **57**
- SRM **5.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (22.7%)	82 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (9.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (5.7%)	79 %	4
Dodatek	gips	0 kg	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	1 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- piwo z resztek
24 kwi 2018, 10:04