

NEW ADVENTURE

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **32**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Eldorado	50 g	7 dni	17 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	7 dni	12.7 %
Na zimno	Nectaron	25 g	2 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LaBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand
--	-----	-------	------	-----------

Notatki

- Eldorado na burzliwą, Nectaron i daho na cichą. Do wody do zacierania 8-10 ml chlorku wapnia
7 cze 2023, 12:04