

No. 3

- Gęstość **31.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **32.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Carapils	0.5 kg (8.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód karmelowy 300 Strzegom	0.5 kg (8.3%)	80 %	300
Ziarno	Słód monachijski Litovel	1 kg (16.7%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Notatki

- (styl - IPA - brak w wyszukiwarce, celowo użyto mniej chmielu, testerzy nie lubą bardzo gorzkich, taki poziom goryczy wystarczy)
Za dużo drożdży (następnym razem dodać pół saszetki)
7 burzliwa
7 cicha
50g cukru przed rozlaniem

2 tyg w butelce - nawet ładna piana, czuć drożdże (nie przeszkadza, ale jednak wyczuwalne)
1 msc - piana ładna (jak na moje zdolności z dodawaniem cukru, małe bąbelki duża ilość), szybko opada (1 min po nalaniu piwa zostaje jej jakiś 1cm); lekko wyczuwalne drożdże
2 msc - jak wyżej bez zmian
28 gru 2015, 11:25