

Obłąkany tchórz

- Gęstość **3.3 BLG**
- ABV **1.2 %**
- IBU **9**
- SRM **9.8**
- Styl **Scottish Light 60/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **78.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (28.6%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal	1 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	2 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	2 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	2 g	15 min	6 %
Whirlpool	East Kent Goldings	3 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Cascade	4 g	0 min	6 %
Na zimno	Aramis	10 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Pamięci ofiar zamachów Al-Ka'idy z 11 września 2001 na World Trade Center i Pentagon, zamachów terrorystycznych w Madrycie 11 marca 2004 i Londynie 21 lipca 2005, zamachu bombowego w Szarm el-Szejk 23 lipca 2005 oraz ataków terrorystycznych w Paryżu 13 listopada 2015, Brukseli 22 marca 2016 i w Nicei 14 lipca 2016.
10 wrz 2016, 13:17