

Ogień Brata ELDUR BRÓÐUR

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **14.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (8.3%)	79 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (8.3%)	72 %	170
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (0.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- W cięższych chwilach sięgnij po Ogień Brata.
4 wrz 2019, 21:37