

## Omne Trinum Perfectum 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **55**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	4 kg (76.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.75 kg (14.3%)	80 %	1
Ziarno	Viking Malt - Pszeniczny karmelowy	0.25 kg (4.8%)	80 %	125
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (4.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA - 2019)	25 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2019)	25 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo (USA - 2019)	25 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Citra (USA - 2019)	25 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2019)	25 g	0 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo (USA - 2019)	25 g	0 min	9.8 %

20 minut hopstand w 80-70°C.

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h.				
Fermentacja 3 tygodnie w 15°C.				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do zacierania	18000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA				
Inne	Woda do wysładzania	16000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	76 min
Dodane od początku zacierania.				
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min
Cała tabletką.				
Inne	Askorbinian sodu	4 g	Butelkowanie	7 min
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				

## Notatki

- Omne trinum perfectum - wszystko co potrójne (jest) doskonałe  
11 kwi 2020, 08:12