

Orange Napalm

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **39**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (75.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (1.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	5 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	5 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Na zimno	Citra	5 g	6 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	6 dni	10 %
Na zimno	Citra	5 g	8 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	8 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	8 dni	10 %
Na zimno	Citra	5 g	10 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Forbidden Fruit	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 2 tyg burzliwej
2, 4, 6 dni chmielenia do fermentacji burzliwej.
8 i 10 dni na cichą
26 kwi 2017, 13:23