

Ostatnie uderzenie #3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (51%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (10.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki gryczane | 0.4 kg (8.2%) | 60 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 60 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g | 10 min | 11.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 10 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 10 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 1 min | 11.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 1 min | 13.6 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 1 min | 12.8 % |
|---------------------------|--------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Notatki

- Bitwa o zamek Itter - unikatowa potyczka stoczona pod koniec II wojny światowej, w której siły amerykańskie i żołnierze Wehrmachtu wspólnie odpierały atak fanatycznych oddziałów Waffen-SS. Została stoczona 5 maja 1945 roku, pięć dni po śmierci Adolfa Hitlera, trzy dni po kapitulacji Berlina i zaledwie dwa dni przed ostateczną kapitulacją Niemiec. Była to jedyna bitwa Drugiej Wojny Światowej, w której po tej samej stronie walczyły regularne siły niemieckie i amerykańskie. Jeśli dodamy do tego obecność francuskich więźniów, którzy też walczyli, to mamy już komplet dziwnych i zaskakujących wydarzeń.
7 mar 2024, 18:17