

Palmer - Zwycięstwo i chaos

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.6%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.45 kg (7.3%)	80 %	22.5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.225 kg (3.7%)	75 %	50
Dodatek	Płatki kukurydziane	0.45 kg (7.3%)	--- %	---
Czy to kleikować? Jak to liczyć?				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %
Whirlpool	Styrian Golding	30 g	15 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	4 dni	5.1 %
Na zimno	Styrian Golding	30 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Ogarnąć o co chodzi z płatkami - jak je liczyć i czy kleikować.
Przeliczyć na BIAB
22 kwi 2021, 22:27