

Pierwsze piwo 2019

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **68**
- SRM **4.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (77.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 60 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 40 g | 15 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 5 dni | 10.5 % |

Notatki

- Uwarzone 14.09.2019
Przelane na cichą 21.09.2019
Chmiele na zimno 01.10.2019
1 paź 2019, 21:07