

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
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj 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