

PIERWSZY ATAK CHMIELU

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.8 L** wody do zacierania do **88.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale	3.4 kg (70.8%)	70 %	---
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny suchy	0.8 kg (16.7%)	70 %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.2%)	75 %	39
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (4.2%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %

Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Sekcja "Aromat (koniec gotowania)" - chmiele zostały dodane po zakończeniu gotowania. Stąd czas - 1 minuta - orientacyjnie.
1 gru 2021, 13:44