

Pirate Jack

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **86**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	2 kg (69%)	80 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (13.8%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (10.3%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (6.9%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	1 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda Żywiecki kryształ: Ca - 8.82; Na - 2.30; Mg - 4,86; Cl - 3,54; HCO₃ - 24,41; So₄ - 19.96
PH Wody: 7
Gips: 3.5g
Chlorek wapnia: 1.1g
Woda docelowa: Ca - 89.6; Na - 4.9; Mg - 2.3; HCO₃ - 50.4; So₄ - 150.1
PH docelowe: 5.38

Schłodzenie brzezki i drożdży do 14°C. Zadanie drożdży.

Fermentacja burzliwa: 14°C otoczenia, piwo będzie miało 16°C, jak zacznie spadać, to podbicie temperatury otoczenia do 16°C.

Fermentacja cicha: 16°C otoczenia.

7 gru 2023, 16:31