

PISTOLERO (Falconers)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **13.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (17.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 1 kg (17.9%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Pale Ale Zero Viking Malt | 3 kg (53.6%) | --- % | 6 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.3 kg (5.4%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.4%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 20 g | 50 min | 4.7 % |
| Gotowanie | falconers | 10 g | 50 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 10 g | 1 min | 4.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | falconers | 40 g | 1 min | 14.1 % |
| Na zimno | falconers | 40 g | 5 dni | 13.1 % |

| | | | | |
|----------|-------------|------|-------|------|
| Na zimno | Sorachi Ace | 30 g | 5 dni | 10 % |
|----------|-------------|------|-------|------|

Drożdże

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

Notatki

- dodać 4,5l wody na koniec
28 lis 2018, 12:46