

PIWO Z JAJNIKAMI

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.3 kg (86.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.5 kg (8.2%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (4.9%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 8 g | 60 min | 16.8 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 20 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 15 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 5 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 30 g | 0 min | 9.4 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 0 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 25 g | 0 min | 7.1 % |

| | | | | |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra | 40 g | 5 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 5 dni | 9.4 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 5 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- hop stand 30 min
17 paź 2017, 22:47