

Pleban Heban

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **24.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.62 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (4.6%) | 70 % | 1034 |
| wrzucić po wygrzewie, tuż przed filtracją | | | | |
| Ziarno | Chocolate Malt (US) | 0.2 kg (3.1%) | 60 % | 690 |
| wrzucić po wygrzewie, tuż przed filtracją | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski | 25 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Chinook PL | 20 g | 30 min | 8 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 12.6 % |
| Whirlpool | Chinook PL | 30 g | 20 min | 8 % |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 20 min | 12.6 % |
| Na zimno | Chinook PL | 50 g | 2 dni | 8 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 2 dni | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Notatki

- Fermentować od 16°C, po zwolnieniu pracy drożdży (zwykle 3-4 dzień) podnosić o 1°C na dobę do max 20°C. Piwo wyszło prawidłowe, ale więcej go nie uwarzę, do dupy ten styl jest. Ani to porter, ani to IPA, ni pies ni wydra coś na kształt świdra
12 wrz 2022, 20:49