

Podchmielony Johnny

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **53.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **70.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **53.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10.5 kg (59.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (19.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (11.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.6 kg (3.4%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Fermentacja Safale US-05

Do 20L na 7 dni chichej: Azacca 25g + Motueka 30g + Citra 15g

25 sie 2017, 00:02

- II. Fermentacja Safale US-05

- Do 20L w 3 dniu burzliwej 2op (800g) pulpy z Mango (ekstrakt wzrosnie o około 1 plato), odcedzić pulpę przy zlewaniu na cichą

- Na 7 dni cichej Azacca 25g + Motueka 30g + Citra 15g

1 wrz 2017, 12:26

- III. Fermentacja z Safale S-04

- Do 20L na 3 dzień fermentacji burzliwej Motueka 40g:

- Podzielić na:

- 7L - na 7 dni cichej Hallertau Blanc 30g + 10g Mosaic

- 7L - na 3 dni cichej płatki cedrowe 10g + 10g Citra

- 7L - na 7 dni cichej 20g Citra

- refermentacja pulpą z mango

- 21g pulpy (w tym 5g cukrów) na 1L piw

1 wrz 2017, 12:26