

Polish Hammer

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **79**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (57.1%)	80 %	7
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (5.7%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.4 kg (5.7%)	70 %	837
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	100 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cukier ciemny	100 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Do leżakowania:
7 dni - płatki dębowe
3 dni - sól , kawa , kakao , śliwki suszone
27 wrz 2016, 14:55