

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**
- Wyszładzaj 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