

Polska gurom!

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.9 kg (97.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook PL	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	30 min	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	80 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	80 g	3 dni	13 %
Na zimno	Oktawia	80 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	1 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Gotować 90 minut zeby pozbyć się DMS ze słodu pilzneńskiego.
8 lis 2022, 13:32