

Polska Mgła

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	5.7 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	50 g	10 min	9.3 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	100 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Oktawia	70 g	3 dni	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Rody Hodowlane 2/20 - 50g dodane na koniec gotowania w temp 80*
10 sty 2025, 14:03