

Polskie Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (96.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	5 min	11 %
Na zimno	lunga	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Marynka	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Wstępne przymiarki do nowej warki (HA! sam nie czuje gdy rymuje! :D). Po bardzo pozytywnych doświadczeniach z lungą zobaczymy co da się z tych chmieli wycisnąć...
17 lis 2015, 23:48