

Pszenica z Tatoon

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (38.1%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.8%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	40 g	---	10 %
Whirlpool	sabro	40 g	---	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	---	10 %
Na zimno	sabro	60 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	whirflock	1 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Do gotowania 2 ml kwasu mlekowego i do wody do zacierania 1 ml kwasu mlekowego
31 lip 2020, 23:00