

PTE clone

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **179**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	6.01 kg (87.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.27 kg (3.9%)	74 %	79
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.27 kg (3.9%)	78 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.34 kg (4.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	28 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Centennial	28 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	72 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	28 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	28 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	22 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	22 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Ca+2 53
Mg+2 0
Na+ 8
Cl- 17
SO4-2 13
HCO3- 55
21 maj 2019, 15:06