

Qui gladio ferit, gladio perit 1.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (100%)	80 %	7

Temperatura 68°C podczas pierwszej przerwy zacierania jest wielkością wyjściową, której nie podtrzymuje przez 60 minut tylko swobodnie pozwalam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro (2019 - USA)	30 g	20 min	15.8 %
Gotowanie	Sabro (2019 - USA)	30 g	10 min	15.8 %
Whirlpool	Sabro (2019 - USA) - Hopstand	40 g	0 min	15.8 %

20 minut hopstand w 80-70°C.

Sabro™ to nowa odmiana charakteryzująca się silnym złożonym aromatem, dominują mandarynka, kokos, owoce tropikalne i pestkowe.

Alfa kwasy: 13,0-17,0%
Beta kwasy 4,0-6,5%
Kohumulon: 20%-23%

Olejki chmielowe:
Ogółem: 1.5-3.0 ml/100g

Myrcen: 50-68%
Humulen: 7-14%
Kariofilen: 7% - 11%
Farnezen: <1.0%

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h.				
Fermentacja 2 tygodnie w 17°C .				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do wysładzania	17000 g	Zacieranie	76 min
Woda źródłana OAZA w 5L butelkach z Biedronki. Zawartość składników w 1 litrze wody 311 mg/l w tym:				
Aniony HCO ₃ - 134 SO ₄ - 70 Cl - 18 F - 0,16				
Kationy Ca - 60 Mg - 13 Na - 5 K - 0,75				
Inne	Woda do zacierania	18000 g	Zacieranie	76 min
Woda źródłana OAZA w 5L butelkach z Biedronki.				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	76 min
Dodane do zacierania ziarna.				
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2 g	Zacieranie	76 min
Dodane do zacierania ziarna.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (wysładzanie)	6 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (zacieranie)	6 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy				
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Cała tabletką				
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	0 min

Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.

Notatki

- Qui gladio ferit, gladio perit – kto mieczem wojuje od miecza ginie.
"Sabro" w języku esperanto oznacza miecz lub szablę.

Mash Chemistry and Brewing Water Calculator:

Record ID: KXXXR3Y

URL: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KXXXR3Y>

7 maj 2020, 00:09