

Remontowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (61.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (12.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (12.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (4.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (4.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 25 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Chinook | 25 g | 30 min | 13 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 30 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 14 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 35 g | 14 dni | 12 % |
| Na zimno | Chinook | 25 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------|-------|-----------|--------|
| Inne | Chłodnica | 1 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Chmiele po wyłączeniu palnika. Rozpoczęcie chłodzenia po 30min.
6 lip 2017, 12:08