

Ringlefitch

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **13.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (98%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.05 kg (2%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 15 min | 10.6 % |
| Gotowanie | jagody jałowca | 20 g | 60 min | 1 % |
| Gotowanie | jagody jałowca | 20 g | 30 min | 1 % |
| Gotowanie | jagody jałowca | 20 g | 15 min | 1 % |
| Gotowanie | jagody jałowca | 20 g | 5 min | 1 % |
| Na zimno | jagody jałowca | 20 g | 6 dni | 1 % |
| Na zimno | jagody jałowca | 20 g | 3 dni | 1 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Jagody jałowca roztarte w młynku.
Na cichą z dodatkiem alkoholu spożywczego 70%.
20 wrz 2016, 22:23