

Robocze 01

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale, Castle Malting	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Best Ale, Castle Malting	1 kg (15.4%)	80 %	---
Ziarno	Organic Ale, Castle Malting	1 kg (15.4%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chinook PL	20 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	50 min	9.3 %
Gotowanie	Chinook PL	17 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	17 g	7 dni	3.5 %
Na zimno	Cascade	28.3 g	7 dni	8.1 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Notatki

- Zacieranie BIAB @ Biggie27
5 paź 2019, 09:39