

Samuraj

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (10.8%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	suszona skórka pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	5 dni

Inne	herbata sencha jaśminowa - napar	30 g	Fermentacja cicha	2 dni
Inne	trawa cytrynowa - napar	20 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Samuraj to APA o zdecydowanym aromacie jaśminu pochodzącym z dodanej na etapie fermentacji cichej senchy jaśminowej. Smak wzmocniony cytrusową świeżością pochodzącą z dodatku trawy cytrynowej oraz suszonej skórki pomarańczy
5 maj 2017, 00:08