

sesyjny chinook

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.4 kg (85.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.9%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Po przerwie białkowej podgrzać zacier do 72 stopni i starać się żeby nie spadło poniżej 70 stopni
15 cze 2016, 11:14