

## SH HBC586

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 3 kg (84.5%)  | 80.5 %     | 3   |
| Ziarno | Bestmalz Caramel Pils      | 0.3 kg (8.5%) | 75 %       | 5   |
| Ziarno | Słód owsiany Viking        | 0.25 kg (7%)  | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | HBC586 | 40 g  | 15 min | 11 %       |
| Na zimno  | HBC586 | 110 g | 3 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1728 Scottish Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs  |

### Notatki

- Woda RO:Kran 1:1  
Dodane do całości:  
4 gr gips piwowarski  
2 ml chlorek wapnia  
1 gr sól kuchenna NaCl niejodowana

7 sty 2022, 16:56