

Single hop

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **88 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **105.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **85.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **58.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **105.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (15.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (5.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (78.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	60 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	80 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	80 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	40 g	Fermentis

Notatki

- Góra jest pogładowa. 25% do osobnego garczka i tam zamiast Equinox leci El Dorado.

80g El Dorado
240g Equinox
14 mar 2022, 21:30