

Siostra Burzy

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **73**
- SRM **32.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.4%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	5 dni	5.2 %

Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Gips piwowarski 1-2g
26 maj 2018, 07:56