

Skarb Blokilonu

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **46.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	11.5 kg (92%)	88 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (8%)	86 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	10 min	16.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- piwo z tego co było w domu
24 cze 2019, 11:36