

Skurwiwij

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Waimea	12 g	60 min	17 %
Whirlpool	Waimea	20 g	1 min	17 %
Whirlpool	Cascade	25 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Notatki

- Cascade i Waimea dodane na whirlpool w 75°C - 10min

Uwarzone 23 marca, fermentacja od 24.03.2019.
Przelane na cichą 01.04.2019 (zebrana gęstwa na kolejną warke)
Chmiele dorzucone na zimno 10.04.2019
Zabutkowane 16.04.2019 (lekki posmak rozpuszczalnika)
24 mar 2019, 13:46