

śmieciuszek

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	---	11.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	---	7.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	11.7 %
Na zimno	Equinox (Ekuanot)	20 g	2 dni	16.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	7.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- skleikować płatki
12 kwi 2018, 19:15