

Stanley

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.45 kg (87.3%)	80 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (5.1%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	15 g	80 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Mech irlandzki	10 g	10 min	1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6.4 %
Na zimno	Cascade	70 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mecz irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Na początku warzenia piwa zalać mech irlandzki wodą.
25 mar 2023, 13:02
- Na pierwsze 20 minut wrzucamy tylko płatki orkiszowe do 67 stopni C
25 mar 2023, 13:02