

Stranda ~smash

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.85 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	5 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Stranda	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

- W zasadzie chodzi o to żeby sprawdzić co dają drożdże. Chcę uniknąć nieprzyjemnej goryczki - posmaku gumy i tym podobnych. Warka testowa z resztek, projektowany rozmiar warki - jak najniższy, w sensownych granicach, tak żeby wypić i rozdać bez problemów to co ewentualnie wyjdzie. Kontrola temperatury - jak przez noc przekonam sterownik do grzania.
12 kwi 2020, 21:52