

Swierzak

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (78.1%)	83 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (15.6%)	85 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (6.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Azacca	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Motueka	20 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Azacca	20 g	0 min	13 %
Gotowanie	Motueka	20 g	0 min	7.7 %
Whirlpool	Azacca	40 g	20 min	13 %
Whirlpool	Motueka	40 g	20 min	7.7 %
Na zimno	Azacca	75 g	2 dni	13 %
Na zimno	Motueka	75 g	2 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
crossmyloof brew FOUR	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Campden tablet	7.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	AMS	6.6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	DWB	37 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 27 litrów wody do zacierania i do tego 4.6ml AMS + 25.6g DWB + 5g CT. Wysladzanie 12 litrow wody i do tego 2ml AMS + 11.4g DWB + 2.5g CT
4 cze 2020, 04:15
- PH zacieru było trochę za duże dodałem 2ml lactic acid. Na początku PH było ok 5.5 po dodaniu kwasu ustawiło sie na 5.29 - 5.32 dwa odczyty z doch PH metrow.
4 cze 2020, 15:01
- Po wyłączeniu palnika chmiel wsypany i przetrzymany 10min co jakiś czas mieszając. Whirlpool 20min też co jakiś czas mieszając. Whirlpool start od 78 i spadło do ok 72.
4 cze 2020, 18:20