

Szamo

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (18.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (18.2%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	1 min	4.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Hallertau	30 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- $10,26+4,41+4,41+6+8,55+12,90+12,90+3= 62\text{zł}$
30 gru 2018, 18:16