

szerszeń imperator

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **73**
- SRM **3.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale/Pils Crisp	4.5 kg (84.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (4.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.7%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.33 kg (6.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	chinook	10 g	20 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	zula	10 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	chinook	10 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- drożdże fm52 Amerykański sen namnażane na mieszkadle magnetycznym przez 14 godzin i odstane przez kolejne 20 godzin. Zadane do brzeczki z dna kolby...
26 mar 2021, 20:20