

Szkudne Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **10.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (68.5%)	81 %	6.5
Ziarno	Bruntal	0.8 kg (11%)	81 %	26
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (13.7%)	75 %	59
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (6.8%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summer	30 g	35 min	6.4 %
Gotowanie	Summer	30 g	40 min	6.4 %
Gotowanie	Summer	20 g	50 min	6.4 %
Gotowanie	vic secret	20 g	55 min	15.6 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Na zimno	Galaxy	80 g	7 dni	15 %
Na zimno	vic secret	10 g	7 dni	15.6 %
Na zimno	Summer	20 g	7 dni	6.4 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	55 min

Notatki

- Po przelaniu na cichą czuć aromat kwasu izowalerianowego. Chmielenie na cichej wstrzymane.
10 gru 2016, 21:56