

SZLACHCIC

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (72.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (25.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.2%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Marynka	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Warka podzielona na pół na dwa rodzaje drożdży
6 mar 2017, 14:11