

Testowe Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (37.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (12.5%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	experimental#01	0.5 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	experimental#01	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	experimental#01	1 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	experimental#01	1.5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 51 przerwa z samą pszenicą w zasypie. Przed przejściem na 66 wrzucić resztę słodów, żeby zrobić przerwę enzymatyczną przy podgrzewaniu. 76 mashout i do filtratora.
15 maj 2016, 21:17