

The Green Bastard - śmieć IPA #1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **8.5**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 2 kg (32.3%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (16.1%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski typ II | 1 kg (16.1%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony - Viking malt | 1 kg (16.1%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.5 kg (8.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (8.1%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 8 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Sabro | 50 g | 10 min | 15 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 15 dni | 15 % |
| Na zimno | Sabro | 100 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

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

Notatki

- 50 g sabro od razu z drożdżami na burzliwą
13 lis 2020, 08:57