

The Wild Butcher

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **84**
- SRM **11.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (98.2%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	9 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	7.5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7.5 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7.5 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	17.5 ml	White Labs

Notatki

- Carafa special III dodana na 5 minut w 78st
22 paź 2018, 09:02
- bretty dodane pod koniec burzliwej na ~3 tygodnie
po tym cicha z chmielami
22 paź 2018, 09:02
- gotowanie brzeczki 90 minut (30 minut bez chmielu)
22 paź 2018, 09:03