

Triple C

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **71**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	1 min	15.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	23 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis

Notatki

- Ca=110, Mg=18, Na=16, Cl=50, S04=279
Fermentacja 18 > 20st C
2 sie 2017, 16:34