

Two Capitains - Nogne O clone

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **166**
- SRM **7.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **29.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Cara Malt - Thomas Fawcett	0.25 kg (1.7%)	78 %	20
Ziarno	Cara Crystal - Brewferm	0.5 kg (3.3%)	78 %	120
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.7 kg (4.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	150 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Centennial	80 g	1 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	100 g	1 min	11.4 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	60 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	7 dni	11.4 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---