

Two Hearted Ale - Bell's Brewery (clone)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.78 kg (78.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.53 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.13 kg (3.8%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.09 kg (2.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	16.21 g	45 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	16.21 g	30 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	8.11 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Centennial	49.21 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.37 g	Fermentis

Notatki

- Fermentację należy prowadzić w 20°C.
24 cze 2019, 21:38