

# Vinum Lac Senum 1.0 (SMASH)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	6

Mieszanie i kontrola temperatury co 15 min.

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ - 2020)	50 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ - 2020)	50 g	1 min	9.9 %

Chmiel dodawany luzem do kotła.

## Drożdże

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

Drożdże uwodnione w 100 ml wody.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Woda zacieranie	10000 g	Zacieranie	71 min
Saguaro - woda źródlana niegazowana (A-5)				
Aniony: HCO <sub>3</sub> - 240 mg/L SO <sub>4</sub> - 85 mg/L Cl - 20 mg/L				
Kationy: Na - 7 mg/L Mg - 15 mg/L Ca - 95 mg/L				
7,45 pH				
Inne	Woda wysładzanie	10000 g	Zacieranie	71 min
Saguaro - woda źródlana niegazowana (A-5)				
Aniony: HCO <sub>3</sub> - 240 mg/L SO <sub>4</sub> - 85 mg/L Cl - 20 mg/L				
Kationy: Na - 7 mg/L Mg - 15 mg/L Ca - 95 mg/L				
7,45 pH				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	1.5 g	Zacieranie	71 min
Woda do zacierania 6,36 pH. Po 15 min zacierana 5,60 pH.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	71 min
Woda do wysładzania 5,47 pH.				
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki.				

## Notatki

- Vinum lac senum, iuvenis venenum - wino jest mlekiem starych, a trucizną młodych.  
10 sty 2021, 18:54