

warka 27 duza

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	hook head -pilsner	3.5 kg (66.4%)	80 %	3.5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	1 kg (19%)	80 %	28
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.7%)	76 %	150
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	0.27 kg (5.1%)	82 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	35 g	40 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- po gotowaniu wyszło 1046-11.5blg
13 paź 2018, 19:55