

warka XX

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Caraamber	0.26 kg (4.2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	81 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	13 g	50 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	4.9 %
Gotowanie	Cascade	40 g	5 min	4.9 %
Gotowanie	citra	20 g	1 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- blg przed gotowaniem 15, w garze jakieś 28 litrów, dlatego zwiększyłem wydajność do 90% (może to przez to że wysładzanie ciągle, które trwało 3 godziny (sic!), natomiast dostępne na forach kalkulatory wg obliczeń mówią o 70%...
refraktometr wskazuje 14,2 brix. spławik gomar 15, biowin 12....
po gotowaniu 15,8 brix, spławik gomar 17blg, biowin 13,5 blg
14 paź 2017, 22:58