

Wombat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (18.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37.3%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	1 kg (18.7%)	79 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.36 kg (6.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	15 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	10 g	7 dni	4.8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	5 g	7 dni	9.5 %

Na zimno	Green Bullet	5 g	7 dni	11 %
----------	--------------	-----	-------	------

Drożdże

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

Notatki

- Pierwsza temp. do kleikowania surowców niesłodowanych
30 sty 2016, 11:32