

Wywiad z Wampirem

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **12**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **64 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **67.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **82.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **79.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **59.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **42.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **82.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	14.1 kg (70.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.1 kg (20.6%)	79 %	16
Ziarno	Carared	1 kg (5%)	75 %	50
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	30 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Jęczmień palony ok. 200g - dodany na mash-out
29 mar 2017, 00:11
 - Po fermentacji burzliwej rozdzielić na 7 części:
 - I. 20L - 35g Simcoe + 35g Cascade (7dni) + 20g Citra (3dni)
 - II. 20L - 30g Mosaic + 30g Amarillo (7dni)
 - A. 5L - 10g macerat alkoholowy z drzewa sandałowca 7dni
 - B. 5L - 7,5g Simcoe i 7,5g Cascade (7dni) + 8 g płatki cedrowe (7dni)
 - C. 5L - 7,5g Simcoe + 7,5g Cascade + wywar 15g hibiscusa (7dni)
 - D. 5L - dodatek 5g płatków różanych + 20g Amarillo
 - E. 2L - dodatek lactobacillus (LAKCID) 10amp. (5dni w 32st. C)
- 31 mar 2017, 19:00*