

Zgorzkniały Kierowca 2%

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **20**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (47.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (23.8%)	81 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.4 kg (19%)	72 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (9.5%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	ChinookPL	10 g	10 min	10 %
Brzezka przednia	CascadePL	10 g	5 min	6 %
Na zimno	ChinookPL	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	CascadePL	40 g	3 dni	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- 40 g Cascade Pl, 40g Oktawia, 30g Mosaic na zimno.
4 lis 2019, 16:01