

Zobacz się

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **11.1**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.3%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Brown	0.7 kg (10%)	72 %	150
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.8 %
Na zimno	Citra	10 g	10 dni	14.2 %
Na zimno	Equinox	15 g	10 dni	13.4 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	100 g	Safbrew
-------------	-----	-------	-------	---------

Notatki

- Dodane do zacierania 200ml sos BBQ
16 sty 2018, 15:43