

[5] Krucjata Knura

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **10**
- Styl **Grodziskie**

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 **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem - Grodziski	2 kg (29.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni wędzony	1 kg (14.9%)	80 %	4.5
Dodatek	mąka pszeniczna	0.1 kg (1.5%)	60 %	1
Dodatek	kompot ze śliwek i gruszek wędzonych 5BLG	3.5 kg (52.2%)	10 %	20
Dodatek	Prażony boczek wędzony	0.1 kg (1.5%)	10 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Kompot z wędzonych śliwek i gruszek po 0,5 kg na każdy składnik na ok 20 litrów wody, wyszedł 5 BLG i dodałem do zacierania 3,5 litra. Do kompotu dodałem ok 100g samego mięsa z boczku bez tłuszczu, przed wcześniejszym uprażeniem na patelni i odsączeniem tłuszczu na papierowym ręczniku. Kompot z boczkiem gotowałem z 30 min. Całość zostawiłem na balkonie akurat była późna jesień ok 6 stopni, rano miałem cały tłuszcz ścięty na górze, przefiltrowałem go przez czystą szmatkę, dodałem resztę potrzebnej wody do zacierania i poleciałem dalej z tematem standardowo
6 gru 2015, 13:51