

#84 delete (Lichtenhainer)

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.8 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	No. 19 Floor Malt 5,5-7,5 EBC Maris Otter Crisp	1 kg (83.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.2 kg (16.7%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2018 granulat	10 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand WildBrew™ Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z granatu	100 g	Fermentacja burzliwa	12 dni

Notatki

- Sok z granatu ostrożnie
19 lis 2020, 13:48