

A´λφα kwas

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.25 kg (86.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (3.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	3 g	45 min	15 %
Gotowanie	Citra	3 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech	2 g	Gotowanie	15 min
------------	------	-----	-----------	--------

Notatki

- Po filtracji 15 minut gotowania -> studzenie -> 10x L. Plantarum 10kkk CFU

Zakwaszać 24h.

4 cze 2022, 12:15