

Amore pomidore

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (16.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	exp 2/20	20 g	60 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa pomidorowa	1000 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Pomidory suszone płatki - 62%, czosnek, cebula, bazylia - 5%, oregano, kolendra(10g), rozmaryn, chilli, sól	60 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Pulpa pomidorowa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	kreda	3 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Piwo zajęło III miejsce na 1 konkursie foodpairingowym "Pod Rybkę" w browarze Mikołajki

2(3) x chilli i 1x inna

UWAGA NA SÓL!

10 kwi 2022, 15:08