

Bania u Teclawa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (51%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (12.7%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.6%)	68 %	1200
Cukier	Cukier trzcinowy	0.1 kg (1.3%)	100 %	2
Dodatek	Pieczona dynia	1.9 kg (24.2%)	35 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Willamette	30 g	5 min	5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Świeży imbir	13 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździki	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kardamon	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Ziarna z jednej laski wanilii	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Cynamon, goździki, kardamon oraz gałkę muskatołową ucieram w moździerzu bezpośrednio przed dodaniem. Skórkę cytrynową i imbir ścieram na tarce. Wanilię rozcinam na pół.

18 sie 2017, 21:24