

Błotnik do Gulfa

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **1**
- SRM **2.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyśladzaj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.3%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (66.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	1 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus Palntarum	Ale	Kultury	3 g	Serowarownia
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	15 min
Czynnik do wody	Kreda	2.2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Pożywka drożdży	2.1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pulpa z brzoskwini	5000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	5 g	Gotowanie	60 min
-----------------	--------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry.
5 lut 2019, 08:34