

bragoick

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **27**
- SRM **19.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy Cookie	0.75 kg (8.4%)	70 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (1.7%)	72 %	236
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	4 kg (44.9%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	2 dni	4 %
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bayanus	Ale	Suche	20 g	nwm

Notatki

- na początku 1,5 kg później 2,5 miodu
11 paź 2018, 18:14