

Cervesa De Romero - Rozmarynowe Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	5 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	50 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Rozmaryn	30 g	Gotowanie	30 min
Zioło	Rozmaryn	30 g	Gotowanie	20 min
Zioło	Rozmaryn	30 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Rozmaryn	30 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja:

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Burzliwa (7 dni w 17-18 st. C)
Cicha (7-8 dni w 17-18 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy (100 g cukru białego w 400 ml wody) na refermentację

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 17-18 st. C.

Na zdrowie!

16 lut 2017, 18:38