

Czeskie Tmave 04.03.2023

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **19.8**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (62%)	81 %	3.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (11.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (11.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (9.9%)	70 %	299
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (2.8%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2.8 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- WODA:
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=P7ZXTDX>

ZACIERANIE DEKOKCYJNE:

1. podgrzewamy wodę do 67°C - wsypujemy słody (poza palonymi) - ustalamy temp na poziomie 64°C
2. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 10 minut
główny zacier utrzymujemy w 64°C
3. zagotowujemy dekokt, gotujemy dekokt 10 min, główny zacier utrzymujemy w 64°C
4. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C
5. Odbieramy drugi dekokt 1/3 zacieru - dekokt gotujemy 15 min, główny zacier utrzymujemy w 72°C
7. Dekokt po gotowaniu (15min) dodajemy do głównego zacieru i podnosimy temperaturę do 76/-78 °C za pomocą dekoktu (MASH-OUT) oraz dodajemy słody PALONE
8. Trzymamy całość zacieru 5 minut w kotle w temperaturze 76°C i przenosimy do filtracji

BRZECZKA PRZEDNIA = ok 24,5 l o ekstrakcie 9,6 BLG

GOTOWANIE = 75 min

ODPAROWNIE = ok 4,2 l (13,7%/h) (17.14 % całościowo)

STRATY / OSADY = 0.85 l

BRZECZKA NASTAWA = ok 19.5, ekstrakt 11,1 BLG

4 mar 2023, 16:30