

Delikatna Zamieć

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **67**
- SRM **9.1**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (52%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (16%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	1 min	11 %
Gotowanie	Motueka	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Motueka	15 g	10 min	7 %
Gotowanie	Motueka	15 g	5 min	7 %
Gotowanie	Motueka	15 g	1 min	7 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	20 min	16.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	14 dni	11 %

Na zimno	Motueka	60 g	14 dni	7 %
----------	---------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Lager	Suche	30 g	---
Ferm EzFerm	Winiarskie	Suche	10 g	---
Wystartować parę dni przed użyciem (z pożywką), wlać po 14 dniach fermentacji.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Wysładzanie złać do osobnego zbiornika, posłuży do Zeszlórocznego Śniegu
1 mar 2021, 17:52