

Desitka 3.0

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Soufflet	5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant 2018	10 g	90 min	5.5 %
Gotowanie	Premiant 2019	20 g	45 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
Oslo	Ale	Suche	10 g	---
WLP885 - Zurich Lager Yeast	Lager	Płynne	70 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Nieaktywne drożdże (3 łyżeczki)	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Siarczan cynku (30 ml roztworu)	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc (pół tabletki)	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne według instrukcji z Piwowara.

Przy chłodzeniu schłodzić ile się da i rozdzielić brzeczkę na trzy części: do kveików (od razu rozcieńczenie wrzątkiem, natlenienie, zadanie drożdży i grzanie) i dwie części do drożdży lagerowych (do rozcieńczenia lodowatą wodą i schłodzenia do 8 stopni).

Dla Oslo i W-34/70: 10-12 litrów

Dla WLP885: 8 litrów

25 paź 2020, 21:16