

DIVA BEZ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	2 kg (43.5%)	80 %	3
Ziarno	Pale ale maris otter extr	1.6 kg (34.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla SZYSZKA	35 g	35 min	3.5 %
Gotowanie	Bramling	15 g	2 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kwiat Bzu	40 g	Gotowanie	0 min

Przyprawa	Kolendra	2 g	Gotowanie	0 min
-----------	----------	-----	-----------	-------

Notatki

- Burzliwa 16-22st. 10 dni
Na cichą 200ml soku biały bez
Cicha 14-16st. 10dni. 3 Blg plus 2 dni 10st.
Cukier 110gr. plus kwas askorbinowy 4gr.
28 lis 2020, 19:07