

eksperymentalny fast japan lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Europe	4.2 kg (89.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (3.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	20 g	80 min	4.5 %
Brzezka przednia	Sybilla	10 g	80 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	7 min	12.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	6 g	Gotowanie	5 min

Czynnik do wody	gips	6 g	Zacieranie	1 min
-----------------	------	-----	------------	-------

Notatki

- fermentacja w 15C otoczenia
23 lip 2018, 15:38