

Epa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **9.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (92.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Nadwiślański	20 g	0 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 3 pokolenia po premium
17 maj 2024, 18:16