

FPD special #1

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **35.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	słód żytni czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.8%)	79 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.3%)	70 %	350
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (21.8%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.4%)	73 %	1001
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (3.2%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	1200 ml	Omega
---------------	-----	--------	---------	-------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Masło orzechowe w proszku	1000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Special W Weyermanna zamiast special B.
3BLG z lakto

Warzenie 13.02, BLG początkowe 21.
3 lut 2025, 12:36