

Guślarka Ambrozja - Gruit Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6.3**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (25%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	1 kg (25%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 602	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Krwawnik	25 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Wiązówka błotna	25 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Bluszcz kurdybanek	25 g	Gotowanie	10 min

Zioło	Liście Woskownicy Europejskiej	50 g	Gotowanie	10 min
-------	--------------------------------	------	-----------	--------

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7 dni w 22 st. C)
Cicha (7 dni w 22 st. C)

Butelkowanie:
Syrop miodowy na refermentację (100g miodu w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 20 st. C.

Na zdrowie
23 paź 2017, 02:14