

Heveliańskie

- Gęstość **52.2 BLG**
- ABV **35 %**
- IBU **97**
- SRM **52.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **720 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (19.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Monachijski typ II	2 kg (19.2%)	79 %	24
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (9.6%)	79 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Melanoidynowy	1 kg (9.6%)	75 %	71
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.8%)	72 %	180
dodać na 72°C				
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.8%)	71 %	600
dodać na 72°C				
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (32.7%)	80 %	35
2 puszki po 1.7kg każda, po ogrzaniu dodać podczas gotowania z chmieniem na 120min przed końcem gotowania.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (szyszka)	200 g	60 min	12.5 %
Szyszka. Chmiel wysokogoryczkowy. Chmielić w kilku workach 60min, potem wyjąć chmiel i gotować dalej bez chmielu				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis
Dwie saszetki, uwodnione.				
Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	60 ml	Wyeast Labs
dodać po 10 dniach od zadania S-33; jedna cała saszetka, bez startera.				

Notatki

- 1) Zasyp podzielić na pół tj. na 2 zaciery (mam gar tylko 25l). 4 do 4.5l wody na 1kg słodu aby zacier był mniej gęsty.
 - 2) Wysłodzić drugą warkę, gotować ją 60min z chmielem, potem dodać drożdże i fermentować około 2-3tyg.
 - 3) Gotowanie na jak najmniejszym ogniu, jak najdłużej.
- 11 lis 2021, 23:22