

Inauguracja sezonu 19-20

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ I 20-25 EBC Weyermann	2.5 kg (33.3%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	33 g	60 min	9 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	33 g	30 min	9 %
Na zimno	Rakau (NZ)	34 g	3 dni	9 %
Na zimno	sabre	33 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warka 46, warzony 04.10. Wyszło 26l 14 bLG. Rozlany 02.11. przy 4 BLG do 45 butelek - bardzo dobry, soczkowy - białe owoce.
3 paź 2019, 12:52