

Jelonek 27 l.

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **17.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4.5 kg (54%)	--- %	6.5
Ziarno	słód monachijski ciemny	1 kg (12%)	--- %	20
Ziarno	słód wiedeński	1.5 kg (18%)	--- %	10
Ziarno	biscuit	0.25 kg (3%)	--- %	50
Ziarno	Pszoniczny Czekoladowy	0.16 kg (1.9%)	73 %	1050
Ziarno	Caraheel	0.73 kg (8.8%)	--- %	25
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.4%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL 2018	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lubelski 2018 Polish Hops	50 g	10 min	2.4 %

Drożdże

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

W - 34/70	Lager	Gęstwa	89.99 ml	---
-----------	-------	--------	----------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloe T	1.69 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Słód wsypujemy do 23,4l wody o temperaturze 63C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.
3 sty 2020, 22:43