

Karobeer

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **12.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	5 kg (82.7%)	78 %	6
Dodatek	Karob	0.19 kg (3.1%)	70 %	100
Ziarno	Simpsons DRC	0.2 kg (3.3%)	80 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.33 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Diastatyczny	0.125 kg (2.1%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	380

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda odstana kranówka, 190g Karobu (algarrobo) bez nasion, prażony w piekarniku.
24 lis 2018, 16:53