

King Arthur

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.2%)	85 %	299
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.2 kg (3.4%)	80 %	14
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.4%)	80 %	22
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1.7%)	80 %	128
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Perle	40 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	4.4 %

Drożdże

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

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Warka XXIII
uzyskałem ~25l ~12blg.
po gotowaniu:
13,1 blg
temperatura fermentacji 19stopni (równno, bo w lodówce).
cicha 9 dni w temp 15,8
blg końcowe 2,5
8 gru 2017, 17:41