

Kwas epsilon (klon)

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **4**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale IREKS	4.8 kg (70.6%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski IREKS	1 kg (14.7%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny IREKS	1 kg (14.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	20 g	0 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Equanot	50 g	5 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Sanprobi IBS	Ale	Płynne	2000 ml	IBS

Notatki

- Starter z 5 kapsulek (500 ml). Wstępne zakwaszenie kwasem mlekowym do 4,5 pH. Zakwaszanie w kotle 35-36 stopni przez 24 h, potem gotowanie 60 min, z chmieleniem, chłodzenie do 18 st i fermentacja.

Cicha fermentacja 2 x 9l

1. Bez dodatków

2. 2 l sok z klementynek

21 cze 2019, 20:12