

Lazy June - Zula Vermelho/ W34 70

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting - pils	2.4 kg (80%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (10%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (6.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	10 g	15 min	9.7 %
Na zimno	Zula	20 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Vermelho	40 g	3 dni	8.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale w34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Woda RO jonizowana modyfikowana:

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

6ml chlorek wapnia
2ml kwas mlekowy
15 maj 2021, 10:47