

Little MaoRye

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (36.4%)	85 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (36.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Kohatu	25 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Vic Secret	25 g	1 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	siarczan magnezu	2 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Zacieranie 74°C
- Fermentacja 17-19°C

kwas mlekowy i siarczan magnezu rozrobione z 25l wody do wysładzania.
23 lis 2019, 13:13