

Mały Książę

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **20**
- SRM **2.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński	1.8 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (25%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	16 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	12 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %
Whirlpool	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Melange Sour Blend	Ale	Płynne	1000 ml	---

Notatki

- Przepis na podstawie Le Petit Prince z Jester King
9 cze 2019, 00:26