

mm sour III cz1

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (31.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (45.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.25 kg (4.6%)	75 %	59

Notatki

- lactobacillus plantarum 24h 36°C
22 sty 2021, 21:07