

## Może się uda?

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Munich Helles**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zaciera **18 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (88.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 0.5 kg (11.1%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 40 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Lalbrew Premium NovaLager | Lager | Suche | 22 g  | Lalbrew      |

### Notatki

- "Zadbajmy nie tylko o dobór odpowiedniego szczepu drożdży, odpowiedniej ilości drożdży w bardzo dobrej kondycji, ale też zwróćmy szczególną uwagę na kontrolę temperatury fermentacji. Zawsze zaczynamy fermentację w niskich temperaturach (8-10C), dopiero gdy burzliwa faza będzie dobiegać końca możemy stopniowo podnosić temperaturę do 12-14C, aby pozbyć się diacetylu, a przy okazji innych związków jak np. aldehyd octowy. Piwo powinno być lagerowane, co oznacza, że po zakończeniu przerwy diacetylowej należy rozpocząć stopniowe, powolne schładzanie piwa i lagerować w temperaturze bliskiej zeru."
- 16 wrz 2024, 14:27