

MSBB

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **37**
- SRM **48**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (42.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (29.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (3.4%)	70 %	4
Ziarno	Carafa	0.4 kg (3.4%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maple Syrup	375 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	Brzeczka	1800 g	Butelkowanie	---
Inne	Gęstwa	10 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fermentacja cicha i burzliwa 14-15°C
22 lis 2017, 20:42