

Niskoalkoholowe

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **19**
- SRM **2.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	1 min	11 %
Whirlpool	WAI-ITI	10 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem Jestem	Ale	Płynne	1000 ml	---

Notatki

- WArka dzielona na pół, do jednej połowy litrowy 2 dniowy started z FM56, do drugiej 100 ml gęstwy TYB
Hazy Daze
4 cze 2019, 12:58