

Petite #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzeński Viking Malt	3.5 kg (87.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lubelski (PL) - granulat	25 g	100 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata (2 pokolenie)	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacier)	5 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wystadzanie)	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży Wyest Brouwland	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=RXYWRXX>
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 64.4 0.0 131.0 94.4 79.3 0.052
 SO42-/Cl- ratio: 0.8 Balanced
 15 lut 2019, 22:13