

PIESKIE ŻYCIE VER. 3

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (43%)	80 %	7
Ziarno	Pilznieński	1 kg (21.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.5%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8.6%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5.4%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	50 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	34 g	15 min	4 %
Whirlpool	Styrian Golding	16 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1450 Denny's Favorite 50	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

Notatki

- 11.04 Starter zadany godz: 18:20
VOL: 22,5 12,4oBlg wydajność: 88%
- 13.04 - 7,5oBlg ABV 2.7% Odfermentowanie 39.9%
16.04 - 4,3 Blg ABV 4.6% Odfermentowanie 68.7%
19.04 - 3.5blg 72.5%
- 23.04 - 3,5 - zlanie na cichą
11 kwi 2019, 18:37