

Pocałunek Jaruzelskiego

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (47.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (47.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 13.12.2015

Zaciranie:

14l wody, 70oC, wsypanie słodów, ustalenie temp. na 69oC – 1h (po godzinie 68oC.

Wyrzew – 80oC, 10 minut

Filtracja, wysładzanie do 21l.

Gotowanie:

70 minut

60' – 30g EKG

15' – po 10g Centennial, Simcoe, Mosaic.

Wyszło 18,5l 13 BLG. 0,5l odlane na rezerwę.

Chłodzenie do 19oC, dorzucenie 0,5l zamrożonej wody. Zadanie uwodnionych drożdży.

Fermentacja – 15-16oC

28.12.2015

Złanie na cichą

17.8l 3,3Blg

Bardzo mętne, mocna gorzycz

Cicha w temp. ok. 14 st. C

03.01.2016

Simcoe - 15g

Mosaic - 15g

Centennial - 20g

06.01.2016

Butelkowanie z 0,5l brzezki + 60g glukozy rozpuszczone w 0,5l wody.

23 butelki 0,5l

14 butelek 0,4l

14 gru 2015, 16:51