

PseudoLager FM Lutra

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **2.8**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Extra Pale Premium Pilsner Malt	5 kg (100%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Izabella	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Izabella	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Zula	30 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Izabella	50 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Talus Cryo	20 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	4.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól epsom	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock	4 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Ca-104.6/Mg-11.5/Na-32/Cl-50.1/SO4-121.6/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

20°C

3 paź 2024, 15:26