

Puchacz

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **16**
- SRM **30.4**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **35.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	5 kg (35.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (7.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (3.6%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (3.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	3 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	46 g	Fermentis

Notatki

- Brzeczka 21.02
21 lut 2025, 07:52