

Rokita

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks - Pilsner Malt	3 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	65 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz	25 g	30 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz	25 g	5 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Drożdże 5g połowę saszetki.
Fermentacja burzliwa w temperaturze od 17* C do 24*C na 5-6 dni.
Fermentacja cicha około 3 dni i schłodzenie do około -1*C po czym trzy tygodnie w temperaturze -3*C.
do refermentacji glukoze o następnę i resztę drożdży (oczywiście uwodnić).
W butelkach trzymać w temperaturze około 22*C na 6 tygodni.
20 cze 2017, 22:29