

Single Malt Lubelski/Chinook

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **65.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	6.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Notatki

- Do zacierania dodać 1 łyżeczkę GIPSU PIWOWARSKIEGO. pH zacieru 5,4-5,8 (mierzone po 15 minutach zacierania). Dodać kwasu mlekowego do wody do wysładzania. Kontrolować BLG na bieżąco aerometrem. Na cichą i do butelkowania dodać witaminę C 1g/5l piwa.
15 lut 2020, 21:33