

Smoczy ogon z owocem jałowca (1)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **11.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.8 kg (32.1%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (21.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	16 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	owoce jałowca, lekko rozgniecionego	480 g	Gotowanie	60 min

Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	------	-----------	--------

Notatki

- Zacieranie:
 20 l wody podgrzano do temp. 65°C i dodano słody. Po dodaniu słodów temp. spadła do 61°C, podgrzewano jeszcze chwilę, aż do osiągnięcia 62°C. Temp. była utrzymywana 30 min. Następnie podniesiono temp. do 72°C (ogrzewanie ok. 1-2°C/minutę), utrzymywano przez 40 min. Podgrzano ponownie do 76°C i pozostawiono na 10 min. (mash-out). Wyladzano 15 l wody podgrzanej do 78°C.
 Opis skrócony:
 62°C - 30 min.
 72°C - 40 min.
 76°C - 10 min. (mash-out)
 Chmienie (czas gotowania 60 min.):
 40 g Marynka - 60 min.
 480 g owoce jałowca - 60 min.
 5 g mchu irlandzkiego - 15 min.
 Fermentacja:
 2 tygodnie w ok. 18-19°C.

BLG początkowe: 14 (dla ok. 25 l brzeczki), BLG końcowe 4, alk. 5,2%

Zabutelkowano 22 l piwa, ze względu na to, że drożdże nie utworzyły na dnie zbitego osadu, a pływały sobie radośnie w "kępkach", sporo piwa odpadło (ze 2-3 litry) razem z drożdżami... następnym razem inne drożdże. Piwo zielone ma mocno wyczuwalny aromat jałowca, ładnie się sklarowało i zapowiada się pysznie :)

10 paź 2015, 00:08