

smoked tmawy lezak

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **27.4**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (43.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (24.4%)	80 %	20
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.6 kg (14.6%)	80 %	5
Ziarno	Special W Malt	0.15 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (3.7%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (3.7%)	70 %	200
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	70 min	10.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	3.3 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.3 %
-----------	-----------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- Pszeniczny czekoladowy na koniec przerwy 72.
17 kwi 2025, 17:49