

Spróchniała Oberża - Historical Wheat Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	4 kg (100%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	50 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże z piwnic krakowskich (BIOWAR)	Ale	Gęstwa	350 ml	Biowar

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (6-7 dni w 16 st. C)
Cicha (8-9 dni w 16 st. C)
- Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (100 g cukru w 400 ml wody)
- Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 16-17st. C.
3 lut 2018, 19:23