

Stary Las

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **34.7**
- Styl **Wood-Aged Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyludź używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (23.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (15.4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vital	35 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	Vital	15 g	20 min	11.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe francuskie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Wydłużyć przerwę białkową (więcej monachijskiego)
4 kwi 2017, 11:15