

Starzyk wariacja Śmierci (Od Sebastiana)

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **46**
- SRM **10.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (62.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (31.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (5.2%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	20 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- Na cichą 50 g płatków średnioopiekanych, macerowanych w porto
23 mar 2019, 17:54