

Trzeźwość

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **31.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	6 kg (72.9%)	83 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (4.9%)	81 %	70
Ziarno	Carafa III	0.13 kg (1.6%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (6.1%)	80 %	4.5
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.2 kg (2.4%)	74 %	430
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (12.2%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	30 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	1000 g	Maciej Lab
wyeast - roeselare mix	Ale	Płynne	125 ml	wyeast

Notatki

- miód dodać w szczycie 1. fermentacji
22 sty 2017, 14:13