

Vienna Juicy Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (81.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Dodatek	Sok z pigwy	0.66 kg (10.7%)	25 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	35 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	6 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	2 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Notatki

- - fermentacja w 16 st. C
22 paź 2018, 19:37