

Warka 40sta - Flanders po raz drugi.

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **12**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	2 kg (30.8%)	77.5 %	7
Ziarno	Munich Malt	1.5 kg (23.1%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (23.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.7%)	77 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.7%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safale
Roeselare blend 2 pokolenie	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast

Notatki

- Będzie gęstwa to trzeba jej użyć.
Przepis Martin'a Farstad'a Borg z Oslo zwycięzcy konkursu "Oslomesterskapet 2016"
7 cze 2017, 20:13