

Wędzone ćwierć warka biab

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (50%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	3.5 g	30 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Notatki

- Własne wędzenie 1 kg słodu 100g zrębek
Dodać do zacierania Wit c
28 wrz 2024, 12:40