

Wielki Pieprzony Powrót

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **11.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.6 kg (63.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	1.5 kg (36.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	30 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition HB otwarta	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pieprz czerwony	5 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	pieprz czarny	5 g	Gotowanie	12 min

Notatki

- Zacieranie metodą "prawie no sparge", tzn. dla uzyskania 15l brzeczki zalejemy 17l wody i wysłodzimy używając 2l wody, (15l + 4.1l wody na wchłonięcie przez słód). Zobaczmy jak pompa cyrkulacyjna się tu sprawdzi.

Uwaga, ilość pieprzu zmniejszona bo warka mniejsza!

Uwaga! Stosować tylko pieprz ziarnisty Kamis ze świeżo otwartej paczki.

9 paź 2017, 13:06