

Złoty Safer

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (69.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.3 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.1%)	79 %	10

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
TYB Melange Sour Blend	Ale	Kultury	800 g	The Yeast Bay

Notatki

- Przepis na podstawową brzezkę do jasnych piw dzikich (Golden Sour) wg Jaya Goodwina z The Rare Barrel, za pośrednictwem Milk The Funk (http://www.milkthefunk.com/wiki/The_Rare_Barrel)
2 maj 2019, 18:22