

#1 Oktawia Blonde Ale (zainspirowane Blonde Ale z alepiwo.pl)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (68%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (29.1%)	83 %	5
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.9%)	78 %	51
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	0.05 kg (1%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Suchy ekstrakt z Gozdawy dodany do startera.
Starter 100g/L

Policzono 50g bo część startera pójdzie na piwo resztkowe.

Przepisu z alepiwo.pl nie znam. Kombinuję z tym co mam.

4 sty 2019, 21:57

- Nie robić wg tego przepisu. Zbyt goryczkowe a za mało aromatyczne.
Robienie startera z sucharów wynikało z braku wiedzy.
No chill i fakt, że zapomniałem oddzielić chmielin sprawił, że była duża goryczka

Poprawić:

* temperatury zacierania

** zrezygnować z pszenicznego słodu i może zrobić Pale Ale infuzyjnie 68C

* nie robić startera z sucharów (brak wiedzy)

* zmienić schemat chmielenia na bardziej aromatyczny -> np. 20g goryczka, 40 hopstand, 50g na zimno
2dni

* nie pomylić sładów (patrz karmelowy 30 zamiast aromatic)

* schłodzić by uniknąć DMS

To pierwsza warka więc ilości błędów nie ma się co dziwić.

18 kwi 2019, 14:24