

#124 Pegasus enczantuje do śpiulkolotu

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.07 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	5.35 kg (83.8%)	80 %	4
Ziarno	Dextrin Malt 10-16 EBC Viking Malt	0.5 kg (7.8%)	79 %	13
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.45 kg (7.1%)	81 %	6
Cukier	Cukier z pulpy	0.081 kg (1.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2020 granulat	20 g	60 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2020 granulat	40 g	10 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2020 granulat	20 g	10 min	9.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2020 granulat	80 g	3 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa limonkowa	1000 g	Fermentacja burzliwa	11 dni
Dodatek smakowy	Zest i sok z pięciu pomarańczy	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Dwa dni wcześniej starter z ekstraktu jasnego słodowego suchego (500g) - końcowo wyszły cztery litry o ekstrakcie 12.1. Nie wliczam go w przepis, aby nie pomełdały mi się parametry zacierania.
22 sty 2022, 13:16