

#128 ...do utraty tchu

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75.5C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Clear Choice Extra 2-5 EBC Crisp | 2.5 kg (48.7%) | 82 % | 3.5 |
| Ziarno | Viking Malt Pszeniczny | 1 kg (19.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Viking Malt | 0.5 kg (9.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Dextrin Malt 10-16 EBC Viking Malt | 0.5 kg (9.7%) | 79 % | 13 |
| Cukier | Laktoza | 0.5 kg (9.7%) | 76.1 % | 0 |
| Cukier | Cukier z soku z granata | 0.13 kg (2.5%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling Cross UK 2020 | 20 g | 60 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Bramling Cross UK 2020 | 30 g | 10 min | 6.5 % |
| Na zimno | Bramling Cross UK 2020 | 50 g | 3 dni | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand Philly Sour | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|--------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Sok z granatu | 1000 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |

Notatki

- Starter przygotowany 23.02.2022 - z 0.6l brzezki #127. Nie wliczam jej tutaj (również w oczekiwanej ilości otrzymanego piwa), aby nie zepsuć przepisu.
23 lut 2022, 10:59