

#132 Ósme zwykłe piwo

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.77 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński klepiskowy	2.9 kg (84.1%)	80 %	3.5
Ziarno	Viking Malt Monachijski jasny	0.55 kg (15.9%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Żatecki CZ 2021	25 g	60 min	3.74 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki CZ 2021	25 g	1 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Poniższe bez 0.5 kg ekstraktu jasnego, z którego wyszło 4.55l brzezki na starter!
10 kwi 2022, 13:32