

#15 harcerskie

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **5.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **83.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 75C**
- Wystadzaj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (40%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Piwo Harcerskie, 4,5BLG, ok 1% alkoholu. W sam raz by po pracy wypić do obiadu i jechać dalej z rodziną autem. Przepis na 20l.
Pilzneński 1kg
Karmelowy jasny 1kg
Zacieramy w ok 75°C by uzyskać jak najmniej fermentowalnych cukrów.
Gotowanie, i tu jest ogromne pole do popisu.
Ostatnio zrobiłem tak: 60' -10g Marynka, 30' - 10g Lubelski i 10g Marynka , 5' 40g Lubelski.
Wcześniej była opcja 60'-15g Citra, 30' -15g Citra, 5'-30g Citra +30g Chinook na zimno (w tej porcji wymagane było klarowanie żelatyną). Drożdże górnej fermentacji. Generalnie po 3 dniach jest po fermentacji, po 5-6 można butelkować z użyciem 200g glukozy.

Wysokie nasycenie przykrywa niski ekstrakt. Pić można już po 1,5 tygodnia,
21 lut 2016, 12:42