

15: KWACH

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **9**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (71.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.6 kg (21.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Cascade PL | 10 g | 25 min | 5.5 % |
| Whirlpool | idaho 7 | 5 g | 25 min | 12.3 % |
| Whirlpool | Chinook | 15 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 0 min | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |

Notatki

- Warzone 7.01.2018. Kettle sour, dodane 7 kapsulek sanprobi ze szczepem lacto plantarum, bez startera, zakwaszone przez 40h. Moze owoce na cichą, obecnie fermentuje...
04.02 tydzień w butli:
Piana szybko opada, aromat ok, przyjemnie kwaśny, raczej czysty. Po ogrzaniu w smaku natomiast wychodzi okrutnik, bardzo nieprzyjemny smak. Ogólnie niepijalnie, nie wiem gdzie poszło nie tak...
11 sty 2018, 14:26