

#25/4 Farmhouse Ale SH Styrian Wolf / #26/5 100% Brett Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (81.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (3.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 16 |
| Cukier | Sugar, Table (Sucrose) | 0.3 kg (5.5%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Wolf | 10 g | 15 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Styrian Wolf | 50 g | 5 min | 13.6 % |
| Na zimno | Styrian Wolf | 40 g | 3 dni | 13.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|---------------|
| Saion/Brettanomyces Blend | Ale | Płynne | 150 ml | The Yeast Bay |
| WLP648 | Ale | Płynne | 150 ml | White Labs |

Notatki

- Warka dzielona na pół, połowa będzie fermentowana TYB Saison/Brettanomyces Blend (3 pokolenie), a druga połowa Brettanomyces Brux. Vrai (2 pokolenie). Na zimno chmielona będzie tylko część fermentowana blendem.

Comment if you want info 'bout my recipes in English :)
20 mar 2017, 14:19