

33. Lager ze Stumilowego Lasu" - Simcoe Lager

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **Standard American Lager**

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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 2.57 kg (73%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karamel Pils Steinbach | 0.39 kg (11.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 0.22 kg (6.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.17 kg (4.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.17 kg (4.8%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------|---------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Simcoe | 8.7 g | 120 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 8.7 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 8.7 g | 10 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 60.87 g | 3 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------|-------|-------|------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 10 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |
|---------------|-------|-------|------|------------------------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 8.7 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Uwarzone 7-07-2018r.

Piwo jasne dolnej fermentacji z grejfrutowo-sosnowym aromatem oraz zbalansowaną goryczką.
13 lip 2018, 23:17