

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj 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 grejpfrutowo-sosnowym aromatem oraz zbalansowaną goryczką.
13 lip 2018, 23:17