

4A. Munich Helles Pseudo-Lager lutra

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (93%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Na zimno	Perle	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	10 g	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	2 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- 20 st C 7-10 dni
2 st C tydzień
21 sty 2023, 13:34