

#5 QUADRUPEL

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **25**
- SRM **16.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt	6 kg (70.6%)	82 %	4
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt	1 kg (11.8%)	72 %	50
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC Viking Malt	0.5 kg (5.9%)	73 %	300
Cukier	Cukier kandyzowany biały	1 kg (11.8%)	100 %	5

Cukier dodać na koniec gotowania.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Gestwa zebrana po #4 BELGIAN BLOND ALE - 08.11.2020

Zadane około 300 ml do brzezki o temp. 20°C

Notatki

- Warzenie - 12.12.2020 - 21°Blg - Uzyskano 21,5 L
Butelkowanie - 21.02.2021 - 1,5°Blg - Uzyskano

Do zacierania i wysładzania użyto wody źródlanej Saguaro kupionej w Lidlu.

Skład:

Kationy

wapniowy (Ca²⁺) - 94,19

magnezowy (Mg²⁺) - 14,58

sodowy (Na⁺) - 6,90

potasowy (K⁺) - 0,90

Aniony

wodorowęglanowy (HCO₃⁻) - 238,00

siarczanowy (SO₄²⁻) - 84,77

chlorkowy (Cl⁻) - 20,20

fluorkowy (F⁻) - 0,05

Filtracja z ręcznikiem owiniętym wokół fermentora - poszła zdecydowanie szybciej - izolować przy następnym warkach fermentor - najlepiej jakaś pianka termiczna

Hop spider - stał w garnku przez cały czas, chmiel wrzucony do niego. Przed chłodzeniem hop spider wyjęty wraz z chmielem.

Piwo schłodzone do 20°C i napowietrzone blenderem. Drożdże (zebrana gęstwa) - około 300 ml - zadane do brzezki

Refermentacja - 113g cukru białego roztopione w 1L wody z dzbanka filtracyjnego - w piwnicy około 20°C
12 gru 2020, 13:51