

5 zbóż

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.3 kg (51.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (31.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5.6%)	61 %	5
Ziarno	Słód orkiszowy	0.25 kg (5.6%)	--- %	5
Ziarno	Żytni	0.25 kg (5.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis safale T-58	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Kopia "6 zbóż" z centrumpiwowarstwa.
Zamiast płaskurki dodany zwykły pszeniczny.
28 lis 2020, 14:37