

#60 Johann

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min w 65C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (85.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (10.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	8 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	0 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	FM

Notatki

- Sobota 25 kwietnia
Całość 3,5h
13l 13blg
Temperatura:
25.04 wieczór, lekki ruch w fermentorze - 20.7°C
26.04 - południe - 21°C - start | wieczór - 23.7°C
27.04 - od rana do wieczora 26°C
28.04 - po południu - 24°C, podgrzewam do 27°C i owijam śpiworem

Końcowa 3,1 plato
Odfermentowanie 76% Voss
25 kwi 2020, 18:34