

#65 Cream Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.2**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (10.8%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.8%)	100 %	2
Ziarno	Corn, Flaked	0.3 kg (7.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	45 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450 Danny's Favorite	Ale	Płynne	72.66 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Profil wody: Balanced Profile (modyfikowana woda filtrowana)

Finalne blg ok. 12 - ok. 20 litrów brzezki w fermentorze

Odfementowanie 85%

Ładny, czysty profil. Nagazowanie 2.2 chyba

2 kwi 2021, 11:18