

#7 ART.+9 KLON

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **14**
- SRM **2.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.75 kg (36.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (36.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (26.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	15 g	8 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Topaz	20 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	15 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Zacieramy, filtrujemy, gotujemy przez jakieś pół h, dodając łyżkę kwasu mlekowego dla obniżenia pH.
Zakwaszamy 48h, - SANPROBI IBS (9 kapsułek)
Po zakwaszeniu gotujemy

https://www.facebook.com/groups/146296399163663?view=permalink&id=300680820391886&refid=28&_ft_=qid.6428892811965245224%3Amf_story_key.-2288281386571110702%3Atop_level_post_id.300680820391886

5 lis 2017, 21:10