

#8 Belgijski chmielak

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.35 kg (52.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (27.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.35 kg (13.7%)	81 %	6
Cukier	Cukier	0.15 kg (5.9%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	3 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	12 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	7 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	13 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	13 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Cukier	150 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Mech dodany na whirlpool
Wyszło 12.5 blg
7 mar 2018, 20:28