

#8 Tani Ale z ekstraktu słodowego

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **8**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (27%)	85 %	3
Cukier	glukoza	1 kg (27%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	14 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Ekstrakt gotowany z glukozą. W oddzielnym garnku zagotowana "herbatka" z chmielu przez 20 minut, potem przefiltrowane do brzezki. Płatki owsiane w przerwie tmp 68% 20 minut potem ciecz zlane do brzezki. Schłodzone do 30°C i dodane drożdże (tmp za wyskoo o 3°C, natomiast drożdże ruszyły mimo tej różnicy w tmp). Po tygodniu piwo zlane na cichą i dodany chmiel na zimno.

Startowo w wiadrze było 23L po zlanu na cichą wyszło ok 19L. Drożdże dużo zabrały :/
28 paź 2018, 15:42