

#86 Gausajanusz

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **270 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **270 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (92.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.7%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils	0.2 kg (3.7%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	35 g	40 min	9 %
Whirlpool	Oktawia	85 g	20 min	9 %
Na zimno	Oktawia	80 g	---	9 %

Notatki

- Warzenie 20.03.21
Whirlpool - od 83°C, 20minut + spuszczenie przez hopstopper
20 mar 2021, 08:52