

[9] 3 miasta

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **54.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (26.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (26.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (26.5%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit	0.77 kg (20.4%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	20 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Płynne	1200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	prażone orzechy laskowe	200 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Biersol Brewferm	8 g	Gotowanie	3 min
Inne	Cukier kandyzowany z sokiem z pomarańczy	111 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fermentowałem w 19-20°C - chujnia na maxa wyszło z wyraźnym acetonem w smaku i zapachu poszło jako nawóz dla drzewek :)
24 mar 2016, 14:22