

Ala Kozlak Na Górnych

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **35**
- SRM **21.2**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale Zero	2.07 kg (29.4%)	79 %	6
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	2 kg (28.4%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.8 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Viking Malt Caramel Aromatic	0.6 kg (8.5%)	75 %	180
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	0.5 kg (7.1%)	79 %	5
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.3 kg (4.3%)	75 %	25
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 300	0.3 kg (4.3%)	73 %	300
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.27 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy Jasny	0.2 kg (2.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition PL 2017	25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Junga 2017	25 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar

Notatki

- Brak
24 lis 2018, 23:16