

Albae Cerevisiae #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | pilzneński Viking Malt | 1.1 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt | 3.3 kg (75%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga (PL) - granulát | 10 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Oktawia (PL) - granulát | 10 g | 20 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Oktawia (PL) - granulát | 10 g | 1 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Lubelski (PL) - granulát | 10 g | 1 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis T-58 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|--------|-------------------|-------|
| Ziolo | zioła lactosan x 5 | 7.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | pulpa z jabłek | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- Pulpa z jabłek Gloster (5 dużych jabłek) + zioła lactosan x 5 (7.5), spasteryzowana w 80C.
21 gru 2017, 22:51