

Altbier resztkowy

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (21.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (27.7%)	79 %	10
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (8.5%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	70 min	10 %
Gotowanie	Perle	15 g	70 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	30 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7.2 %
Na zimno	Hersbrucker	20 g	3 dni	2.8 %
Na zimno	Perle	10 g	3 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Mod wody do zacierania
6 kwi 2021, 18:18