

Anioły górą

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (74.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (6.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Acid Malt (zakwaszający) | 0.4 kg (5.4%) | 65 % | 6 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.4 kg (5.4%) | 78.3 % | 2 |
| Cukier | glukoza | 0.3 kg (4.1%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | saaz | 50 g | 15 min | 3 % |
| Whirlpool | Citra | 70 g | 10 min | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | whirfloc | 2.5 g | Gotowanie | 7 min |

Notatki

- Glukoza na 2- 3 dzień burzliwej (jako syrop)
25 cze 2024, 21:10