

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj 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