

AUSTRALIAN SPARKLING ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	4.3 kg (93.7%)	--- %	4
Ziarno	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.2 kg (4.4%)	--- %	25
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.09 kg (2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summer	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Wakatu	30 g	15 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Notatki

- schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całk. 0-50; RA -100-0
31 mar 2022, 17:33