

Bamberg #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **14.7**
- Styl **Classic Rauchbier**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2 kg (32.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (32.3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (8.1%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (8.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Castle enzymatyczny | 0.5 kg (8.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Red Crystal | 0.25 kg (4%) | 70 % | 400 |
| Ziarno | Fawset - Crystal Rye | 0.25 kg (4%) | 73 % | 200 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.2 kg (3.2%) | 1 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 15 g | 45 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Hallertau | 25 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Gęstwa | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Inne | łuska | 125 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | sól | 10 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | kreda | 3 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- sól 2 łyżeczki kreda 1/2 łyżeczki

F1 30/09 - 13'BLG

F2 10/10 - 4'BLG

But. 01/11 - 3,5 BLG CO2 vol 2,5

ABV 5.2% Odfermentowanie 74.0%

1 paź 2019, 06:36

- Słodka kiełbasa wyszła.
 - bez wędzonki i zacieranie za słodkie
 - za słodki
 - bez soli
 - karmelowe usunąć
 - min 0,5 kg żyta
 - więcej IBU

1 gru 2019, 19:22