

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