

Baza do jasnych

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **2.7**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (61.5%)	80.5 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (15.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	90 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	0.9 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Baza do baniaków 70 stopni i stygnięcie. Następnego dnia dodana do dip hop.
 1. Ipa - 100g,
 2. Książęcy - 50g (sypane na oko może ciut mniej niż 50)
 3. Haller tradicion - 40g.(supene na oko)

Powyższe na 3 małe warki po ~10l każda
15 kwi 2021, 17:06