

Bursztynowe Ale/Lager

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale / Pils	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Red Ale	0.5 kg (11.1%)	81 %	70
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnat	10 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German	Lager	Gęstwa	200 ml	Gozdawa

Notatki

- Wyladzanie 76°-78°
1 mar 2025, 09:25