

Cent Maris

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (75.2%)	81 %	6
Ziarno	Bindewald Vienna	0.5 kg (7.5%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (3.8%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Amber (biscuit)	0.25 kg (3.8%)	80 %	65
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.8%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	8.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda: Odstana kranówka/filtrowana 50/50
30 wrz 2018, 09:38