

Cienias II Citra Single Hop

- Gęstość **5.3 BLG**
- ABV **2 %**
- IBU **23**
- SRM **2.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (13%)	79 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (13%)	76.1 %	0
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (17.4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	citra	20 g	2 dni	1 %
Gotowanie	citra	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	citra	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- citra whirlpool hopstand 78st C na 30min

następnym razem przeprowadzić eksperyment z whirpołem ala browar rzemieślniczy:
93-90stC dodać chmiel mieszając intensywnie kilka minut ale musi być korekta IBU ok 15% mniej do
gotowania ponieważ alfa kwasy działają

12 lis 2017, 22:12