

Cienkusz Orkiszowo-Żytni

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **18**
- SRM **8.3**
- Styl **Mild**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (28.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (20.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.65 kg (20.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (12.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (12.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann Special W	0.1 kg (3.1%)	73 %	280
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (3.1%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %

Notatki

- W 45°C tylko płatki żytnie.
W 50°C tylko płatki orkiszowe.

Wysładzać tylko do 10-15l, resztę uzupełnić wodą z baniaka przy zlewaniu do fermentora.
12 kwi 2019, 09:59