

CIIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **7.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (69%)	85 %	4
Ziarno	Caraamber	2 kg (13.8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (10.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (6.9%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	---

Notatki

- Brzeczka 13.01
Blg start 14
13 sty 2023, 09:54