

Cisza wyborcza

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **68.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (63.1%)	81 %	5
Ziarno	Dark Chocolate Malt	1 kg (18%)	60 %	1200
Ziarno	Carafa typ 1	0.6 kg (10.8%)	70 %	900
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.45 kg (8.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Marynka PH	30 g	60 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kreda piwowarska	8 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Cynk + odżywka	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda z Biedry 2
10 maj 2020, 10:44