

Ćwierć diabła

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **12**
- SRM **7.6**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **83.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **43.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (26.3%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy ciemny 100-130 EBC	1 kg (17.5%)	75 %	115
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (8.8%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (8.8%)	85 %	5
Ziarno	Słód owsiany	0.3 kg (5.3%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Yellow Sub	15 g	80 min	6.4 %
Gotowanie	Yellow Sub	10 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Yellow Sub	10 g	15 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	15 g	0 min	6.4 %
Na zimno	1. Yellow Sub	50 g	4 dni	6.4 %
Na zimno	2. Chinook	50 g	4 dni	10 %

Na zimno	3. Taiheke	50 g	4 dni	7.6 %
----------	------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa w 20-22 stopniach przez 10 dni. Po fermentacji burzliwej podzielić warkę na trzy części. i po 50g Yellow sub, Chinook, Taiheke
10 lip 2018, 23:43