

CYDR chmielony Oktawią

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	sok jabłkowy NFC	12 kg (100%)	15 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	40 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- chmiel gotować w 9l soku NFC, pozostałe 3l posłuży do schłodzenia (soki pasteryzowane więc niema potrzeby odkażać/sterylizować)
3 dni przed butelkowaniem zrobić cold crush 8-10°C
przed butelkowaniem dodać 6g ksylitolu/litr
butelkować z dodatkiem cukru 6 g/litr
9 maj 2024, 14:28