

Debiut Garnka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **52 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (43.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

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

Zioło	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirlfoc T	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- pierwsze 2 przerwy mogły mieć różny przebieg z powodu awarii termometru
13 gru 2020, 08:55