

Dwa W34-70 27.11.2024r

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Pale Ale	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	5 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min