

Exp n*01

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (32.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z 5 cytryn	5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Sok z 5 cytryn	5 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Docelowo chciałbym przefermentować WLP644 ale chwilowo niedostępne
9 lip 2017, 20:21