

Fellbacher Bahnhof PK 2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	1.5 kg (51.7%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	1 kg (34.5%)	82 %	4
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (3.4%)	75 %	5
Ziarno	Carahell Best	0.3 kg (10.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	5 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Sól morską	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Milchsäure 80%	50 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Wode do zacierania nastawic kwasem mlekowym 2,5 dH
Kwas mlekowy do gotowania na 10 min 5ml
18 lip 2022, 20:41