

Fellbacher Bahnhof PK 3

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (60%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	1.7 kg (34%)	82 %	4
Ziarno	Carapils Best	0.2 kg (4%)	75 %	5
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Sól morską	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Milchsäure 80%	50 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Wode do zacierania nastawic kwasem mlekowym 2,5 dH
Kwas mlekowy do gotowania na 10 min 50ml
21 lut 2024, 20:25