

Flying Dutchman

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **10.6**

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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (49%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.4 kg (33.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.4%)	78 %	400
Ziarno	karmelowy	0.15 kg (2.1%)	80 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis safale us	Ale	Suche	11.5 g	safale

Notatki

- Kozłak holenderski - górnej fermentacji.
Wydajność znowu ok 90% - uzyskałem 25 l brzeczki 17 brix.

5 lis 2017, 17:14