

Galeon

- Gęstość **16.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **7.9**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (55.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 1 kg (11.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (22.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1 kg (11.1%) | 74 % | 3 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M10 Workhorse | Ale | Suche | 15 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Igły świerku | 75 g | Gotowanie | 2 min |
| Przyprawa | Goździki | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Zioło | Piołun | 50 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Po gotowaniu odlać 15 litrów do fermentatora. Do pozostałej brzezki dodać owoce jałowca.

27 sty 2016, 18:38