

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**
- Wysładzaj 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