

Ganz EGAle

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **7.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód wiedeński	2 kg (44.4%)	81 %	8
Ziarno	Słód Pale Ale	2 kg (44.4%)	85 %	6
Ziarno	Słód Carahell	0.5 kg (11.1%)	74 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	15 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	70 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Pioneer	10 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Whirlpool	Pioneer	5 g	3 min	9.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	5 g	3 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

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

Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Herbata Earl Grey	200 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- sprawdzić ekstrakcję herbaty na zimno - czy 12h wystarczy, czy raczej na cały dzień, jak to smakuje itd.
Herbata oczywiście w liściach
13 gru 2016, 16:11