

Gorski kurwiszon

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **16.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (71.4%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (5.4%)	72 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Notatki

- Uwarzone 05.01.2019
15,3* Blg

Przelane na cichą 21.01.2019
Zabutkowane 17.02.2019
Final Blg 5*, 2,4v/v
10 sty 2019, 14:01