

GRAF "Księżyc żniwiarzy" OKPD

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **41**
- SRM **7.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (58%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (14.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (3.6%)	70 %	49
<> cookie				
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	90 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	5 min	6 %
<> Amora preta / exp 2/20/ Zula				

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

k-97	Ale	Suche	23 g	---
s-33?				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok jabłkowy NFC	10000 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
wytrawny + słodki				
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kreda	4 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacieranie w stronę słodką.
Kluczem jest BALANS!

Z 16 do 3
Do połowy warki
+250-500g laktozy
+cynamon, goździki, imbir,kardamon ~20g
19 maj 2023, 20:02