

HS test run

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.68 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.72 kg (30%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	22 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	22 g	20 min	15 %
Na zimno	Citra	22 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	22 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- og: 1.048 fg: 1.018

kettle sour 36h starter z piwowara.

2 warki

1 - gotowanie przed sour 40 min, sour przez 36h potem podgrzanie do 80 i whirlpool przez 20 min.

2-gotowanie 15 min przed sour, sour 36h potem gotowanie 60 min i whirlpool, chmielenie na zimno
25 wrz 2017, 15:07