

Instant Maiden

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny B.A	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Finlandia Premium Lager	1.7 kg (50%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14 g	Safale

Notatki

- Nie wiadomo jakie chmiele w brewkit.

Zagotowano całość w 5-6 l wody. Chwilę na ochłonięcie.

Do fermentora 5l wody w temp. 6°C + zawartość gara + 10l w temp pokojowej (około 22°C). Finalnie brzezka w temp około 30°C. Ciężko było mocniej schłodzić, więc zaryzykowałem dodanie drożdży.

3 lis 2020, 19:05

- Fermentacja ryszyła w kilka godzin. Obfita piana. Sporo bulgów w fajce.

3 lis 2020, 19:05

- Trzeci dzień bulgi bardzo rzadkie. Temperatura fermentora spadła do 26°C

3 lis 2020, 19:05

- Po 10 dniach poszło w butelkę. Wiadomo za szybko. Wyszły lekko estry. Pijalne w 100%, ale przez ostre nagazowanie ciężko otworzyć w temp. Otoczenia.

6 sty 2021, 10:04