

IP N 08/24/X

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **35**
- SRM **12.6**
- Styl **Old Ale**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Viking Malt Smoked Peat	7.7 kg (93.9%)	81 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	15 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	20 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mistral	20 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	5 min	13.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	5 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Burak czerwony	1000 g	Zacieranie	30 min
Zioło	Hibiskus	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 20l->2.8CO2->140g glukozy, przygotować jako syrop
2 paź 2024, 20:51