

IP N 08/24/X

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **43**
- SRM **8.1**
- 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 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 **22.5 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**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Smoked Peat	7.5 kg (100%)	81 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	23 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	23 g	15 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	21 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mistral	19 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	18 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	11 g	5 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	11 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

Notatki

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