

IX.2017R. (Saaz)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (86.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.25 kg (8.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.15 kg (5.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 25 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 5 min | 4.5 % |

Notatki

- Drożdże zadano 22.09.2017r. BLG 9-10???

Zacierane było w ok. 66-67 st. C. Wyszło bardzo słodkie, przy niskim BLG wydaje się pełne. Słodkie może wydaje się też przez Saaz. Można by bardziej nachmieszczać na goryczkę albo zacierać bardziej wytrawnie. W aromacie mało chmielu.

1 paź 2017, 19:57