

jasne ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **45.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (95.2%)	95 %	4
Ziarno	karmelowy strzegom	0.5 kg (4.8%)	95 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	50 g	50 min	7.4 %
Gotowanie	lubelski	50 g	30 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	50 g	5 min	2.6 %
Gotowanie	premiant	25 g	50 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	safale
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- warka została podzielona na dwie części i zadano uwodnione drożdże us-045 i s-04 w temp.18* whirlfloc t na 10 min tabletka
1 wrz 2019, 11:11