

Jasne z resztek

- Gęstość **10.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **8**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyładzaj używając **-8.2 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (51.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (48.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	50 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew

Notatki

- Warka 4
warzenie: 30.12.2015
butelkowanie: 27.01.2016
cukier: 120 g
alkohol ok: 3,6
blg pocz:10
blg kon: 2,9

UWAGI:
nieodfiltrowane, drożdże użyte drugi raz, w smaku kwaśne, kolor słomkowy jasny.
7 lut 2016, 15:37