

Jasne zdrowe :)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **9**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód	5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	20 min	7.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	4 dni	3.4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Cannabis	4 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Chmiel Lubelski dodać na cichą fermentację oraz trochę Marynki wraz z innymi dodatkami.
3 gru 2017, 12:20