

Jasne zwykłe Helles V2 - 12 blg IBU 18

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.7 kg (90.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom - Carabody	0.6 kg (7%)	78 %	8
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.9%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	50 g	1 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Gęstwa	500 ml	White Labs

Notatki

- Data warzenia: 01.04.2024
Gętość przed gotowaniem: 12,3 brix - trzeba przyjmować wydajność 75%
Gętość to gotwaniu: 13,2 brix = 12,7 BLG
Gętość końcowa: 6.4 brix
1 kwi 2024, 11:39