

Jesienne OLD ALE

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **17.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (8.3%)	50 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (4.2%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	50
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.25 kg (4.2%)	70 %	350
Ziarno	Special W	0.25 kg (4.2%)	72 %	300
Ziarno	Żytni Crystal Malt	0.25 kg (4.2%)	72 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (3.3%)	80 %	4
Cukier	cukier trzcinowy	0.25 kg (4.2%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	30 min	4.5 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	5 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO3	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curasao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka granatu	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	tytoń fajkowy	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Wysładzanie: woda + kwas mlekowy 1,5 ml 80%
sól 1 łyżeczka
kreda 1/2 łyżeczki
3 szczypty tytoniu
1 paź 2019, 06:45
- F1- 09/10 12,5' BLG
F2-26/10 3,0 'BLG
But. 09/11 2,75 "BLG, CO2 vol 2,3

ABV 5.3% Odfermentowanie 78.8%
9 lis 2019, 18:32
- Za dużo karmelu.
zacieranie za słodkie
Jaśniejsze
Bez soli
IBU min 30
1 gru 2019, 19:20