

Just Nectaron

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (39.2%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (26.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Pilsner Zero malt	1.5 kg (19.6%)	82 %	3
Ziarno	Oats, Malted Castle Malting	0.4 kg (5.2%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (4.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Galaxy MX	50 g	15 min	17.5 %
Na zimno	Nectaron	200 g	2 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 24L
chlerek wapnia 5 gr
gips 1.5 gr

Wystadzanie 12.5L
chlerek 8
gips 2.4

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

17 sty 2023, 19:30