

karmelowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **8**
- SRM **22**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (38.8%)	80 %	2.5
od drugiej przerwy				
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (19.4%)	80 %	3
od drugiej przerwy				
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (19.4%)	79 %	130
od pierwszej przerwy				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.4%)	79 %	16
od drugiej przerwy				
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.9%)	68 %	1500
od drugiej przerwy				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Relax	30 g	20 min	4 %

Na zimno	Relax	30 g	7 dni	4 %
----------	-------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tabletki Whirfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	laktoza	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	karmel	500 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- do gazowania użyć belgijski cukier kandyzowany - brązowy
24 lis 2018, 11:17