

Klasztorny Nygus

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Tripel**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (82.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.1%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.7%)	75 %	30
Cukier	belgijski kandyzowany biały	0.8 kg (11%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	36 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Drożdże na starterze 1 litrowym z mieszaniem przez 48h, potem stały w lodówce (pierwszy raz taki eksperyment) przez tydzień aż do samego zadania.
14 sty 2023, 16:15