

Koziółek Matolek

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **14.1**
- Styl **Traditional Bock**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **53.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Pilsner	3 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale - Crisp	2.8 kg (35.9%)	82 %	4.5
Ziarno	Pale Ale Clear Choice - Crisp	1 kg (12.8%)	80 %	6
Ziarno	Caraaroma - Weyermann	0.4 kg (5.1%)	82 %	350
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (7.7%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Saaz	23 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz	25 g	10 min	5.5 %

Drożdże

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

W34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	---
--------	-------	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacieranie w worku (BIAB).
26 paź 2021, 10:45