

książęce ciemne #5

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **38.2**
- Styl **Schwarzbier**

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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.025 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (37%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (37%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (6.2%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.5 kg (6.2%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (6.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 5 min | 10 % |

Drożdze

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

| | | | | |
|------------------|-------|--------|--------|---------------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | Własne- 2 generacja |
|------------------|-------|--------|--------|---------------------|

Notatki

- Monachijski, Pilzneński, karmel, płatki - na początku
czekoladowy - ostatnie 30min
jęczmień palony - ostatnie 10min

Drożdże albo płynna gęstwa albo suche drożdże GOZDAWA GERMAN LAGER W35 DF 1 saszetka
27 sie 2022, 09:40