

Kwach #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (75%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (15%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.4 kg (10%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kohatu | 10 g | 12 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Motueka | 11 g | 10 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP Melange | Ale | Płynne | 100 ml | WLP |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski i chlorek wapnia po 2g. | 4 g | Zacieranie | 90 min |
| Klarowanie | whirflock | 0.25 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Dużo osadu białkowego w fermentorze, 15 blg brzezka nastawna- około 13 litrów (nie wiem dokładnie ponieważ na szklanym słoju nie ma miarek). Niby do 24 stopni schłodziłem. Muszę wymienić termometr.
26 kwi 2020, 17:32