

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 bkg 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