

kwach wisniowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Gueuze**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	lactobacillus	200 g	Zacieranie	2 min
200mld bakterii na 2 dni				
Klarowanie	mech islandzki	8 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	wisnie	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- probiotyk "Swanson L. Plantarum"

kwasy aby zakwasic zacier ponizej 5ph

bakterie zadajemy po filtracji gotujemy 15 minut i schladzamy do 40stopni zadajemy bakterie zamykamy szczelnie owijamy w koce i folie aby nie bylo powietrza i odstawiamy na 2 dni , pozniej normalnie gotujemy i chmelimy

19 gru 2018, 02:10