

lakcid

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	20 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lakcid	3 g	Fermentacja burzliwa	6 dni

Zioło	Herbat Lapsang Souchong	50 g	Butelkowanie	---
-------	-------------------------	------	--------------	-----

Notatki

- Brzeczki nastawnej wyszło mi 15 l o BLG 15. Z tego 33% BLG czyli w moim przypadku 5 l przelałem do szklanej damy i zakwasilem 3 ampułkami probiotyku Lacid. Wlałem je bezpośrednio po uwodnieniu 2 ml wody przegotowanej do damy bez bawienia się w startery. Dama stoi w śpiworze a to w kartonie. Tak jak lagery chłodzi się wkładami z zimną wodą, tak ja grzeje bakterie ciepłymi wkładami. Podgrzewam wodę i wlewam do 4 butelek 1,5 l i to wkładam do śpiwora. Bardzo ładnie utrzymuje temperaturę. Robię tak 3 razy dziennie rano po obiedzie i wieczorem. podgrzewam do 75 st.
30 lis 2016, 18:31
- Herbata zrobiona jako cold brew dodana przed rozlewem co wyrównało objętość nastawu
30 lis 2016, 18:31