

Lichtenhainer / Wędzone pszeniczne

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (44.4%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	16 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	16 g	10 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	16 g	1 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Kultury	500 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus plantarum 299v	15 g	Fermentacja burzliwa	---
Inne	Kwas mlekowy do 4,5 pH	9 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- 15 l brzezki nachmielono, schłodzono i fermentowano starterem S33 z 1 saszetki (0,5l) w 18 -> 20C. OG 10 Brix, po fermentacji OG 6 Brix (FG - Corrected: 3.62 °P, 1.014; 3.51%).
Start 16.05 -> 30.05
BLG hydrometrem 3
Druga połowa zakwaszona do 4,5 pH, kwasem mlekowym 9ml na 15l brzezki. Potem dodano bakterie kwasu mlekowego na 48h sanprobi ibs 15tabletek. Następnie zagotowano, nachmielono i fermentowano drugą połowę starteru S33.
OG 9 Brix po fermentacji OG 7 Brix (BLG hydrometrem 4) ABV 2,7 %
Start fermentacji 19.05 -> 30.05
Startery odpowiednio 72h i 120h.
14 maj 2020, 21:10