

Malo-alko

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.8 kg (64.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.1 kg (3.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (7.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (17.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.2 kg (7.1%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 15 g | 30 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Oktawia | 15 g | 10 min | 7.1 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 20 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------------|-------|------------|-------|
| Inne | łuska kukurydziana | 100 g | Zacieranie | 1 min |

Notatki

- Wcześniej skleikować/zatrzeć płatki
22 mar 2021, 14:55