

Marcowe wędzone 14° BLG

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **10**
- Styl **Standard American Lager**

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 **3.19 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski jasny Viking Malt	2.65 kg (46.9%)	--- %	16
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.65 kg (46.9%)	--- %	5.3
Ziarno	Karmelowy Viking Malt	0.35 kg (6.2%)	--- %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lager Yeast Diamond Lallemmand LalBrew Premium series Austria	Lager	Suche	11 g	Lallemmand

Notatki

- Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 10-14 °C.
Fermentacja cicha 14 dni w temperaturze poniżej 7 °C, jeśli nie mamy takiej możliwości to w temperaturze 10-14 °C.
Leżakowanie 3 miesiące.
1 sty 2024, 22:01