

Marie w DUBLinie

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **16.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.5 kg (56.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (8.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy jasny Steinbach | 0.5 kg (8.1%) | 75 % | 25 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (3.2%) | 65.2 % | 315 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.5 kg (8.1%) | 78.3 % | 250 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (6.5%) | 70 % | 4 |
| Dodatek | Rodzynki | 0.1 kg (1.6%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 10 min | 8.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 5 min | 8.2 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty Trapistów | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|

Notatki

- Zacieranie jedno temperaturowe z dekoktem jednowarowym.
Odebrać 1/3 gęstego zacieru podgrzać do temp 72 stopnie, pozostawić na 30 minut. Następnie doprowadzić do wrzenia. Gotować 15 minut.
Dodać dekokt do gara zaciernego i ustabilizować temp na poziomie 76 stopni.
Rodzynki zagotować oddzielnie w 0,5l wody i całość (wraz z owocami) wlać do fermentora
2 lut 2017, 14:40