MATOŁEK - HERFSTBOK

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **13.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.75 kg *(51.7%)*	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg *(17.2%)*	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg *(17.2%)*	81 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.38 kg *(5.2%)*	75 %	150
Ziarno	Cookie	0.38 kg *(5.2%)*	75 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg *(3.4%)*	75 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	32 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	24 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Przedłużyć zacieranie
  29 lut 2020, 14:46