

Meksykański Jeleń

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **44**
- SRM **9.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	95 %	4
Ziarno	Cara Crystal	0.5 kg (12.5%)	90 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (12.5%)	85 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Grejpfruta	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka Cytryny	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok Cytrynowy	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sok Grejpfrutowy	150 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Ilość Brzeczki do fermentowania 22 Litry, 11 BLG
18 wrz 2019, 17:15