

Może się uda?

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (88.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew Premium NovaLager	Lager	Suche	22 g	Lalbrew

Notatki

- "Zadbajmy nie tylko o dobór odpowiedniego szczepu drożdży, odpowiedniej ilości drożdży w bardzo dobrej kondycji, ale też zwróćmy szczególną uwagę na kontrolę temperatury fermentacji. Zawsze zaczynajmy fermentację w niskich temperaturach (8-10C), dopiero gdy burzliwa faza będzie dobiegać końca możemy stopniowo podnosić temperaturę do 12-14C, aby pozbyć się diacetylu, a przy okazji innych związków jak np. aldehyd octowy. Piwo powinno być lagerowane, co oznacza, że po zakończeniu przerwy diacetylowej należy rozpocząć stopniowe, powolne schładzanie piwa i lagerować w temperaturze bliskiej zeru."

16 wrz 2024, 14:27