

Może się uda? Na pewno :)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.7 kg (90.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.4 kg (9.8%) | 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 zaczynamy 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."

18 sty 2025, 15:28