

Może się uda?

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **13**
- SRM **20.3**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking pszenica	2 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	pale ale	1.5 kg (27%)	80 %	6.5
Ziarno	pilzno	1.5 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.16 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	carafa special III	0.1 kg (1.8%)	--- %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	2.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloer T	1.69 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- Słód wsypujemy do 16,7l wody o temperaturze 70,2C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.
20 sty 2020, 10:38