

Na swoim chmielu piwo

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **6.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy | 5 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cookie Viking | 1 kg (16%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.25 kg (4%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Swój | 36 g | 60 min | 8 % |
| Na zimno | Swój | 45 g | 3 dni | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Płynne | 1400 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Warka nr 60! Warzone 07.01.2021. Wyszło około 23l 11.8 Brix. Jak dodajesz chmiel w szyszkach to od

początku gotowania! Przelane na cichą 23.01. przy 2 Blg. Chmiel raczej nie dał mocnej goryczki, na pewno nie taninowa. Lekko kwaskowe, wytrawne pytanie czy to od drożdży czy lekkie zakażenie. Przy rozlewie 1,2 blg tylko i dalej lekki kwas który może być od wytrawności, zakażenie raczej nie. Wyszło 38 butelek

Próbowane 26.02 i jest bardzo dobre, chmiele dobrze grają, kwasu już takiego nie ma, a do tego piękna barwa i wyklarowanie
30 gru 2020, 09:20