

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