

Naftali Fermentownia

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **180 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **81.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (38.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (14.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	1 %
Na zimno	Citra	75 g	1 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM

Notatki

- zakwasić do 4 przed fermentacją . Dokwasić po fermentacji do 2.7
23 wrz 2019, 20:06