

Niskoalkoholowe- Klarestein

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (6.7%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (6.7%)	74 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	16 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	6 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	6 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	6 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Bez wystadzania!!!
8 sie 2020, 18:34