

# Ojciec Mateusz

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **30**
- SRM **21**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (70.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (17.6%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (5.9%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.9%)	78.3 %	542

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	40 min	4.3 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	75 min	8.8 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	10 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1214 Belgian Abbey	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
--------------------------------	-----	--------	---------	-------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Dark candi sugar	500 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- Podnosimy temperaturę do 63°C i utrzymujemy taką temp. zacieru przez 40 minut. Podgrzewamy zacier do 72°C i utrzymujemy w tej temperaturze około 20 minut.. Zacier jest bardzo gęsty, dlatego też należy go dość intensywnie mieszać, tak aby się nie przypalił i aby utrzymać w miarę jednakową temperaturę w całej objętości.

Brązowy cukier kandyzowany (0,5 kg) dodajemy w 70 minucie gotowania.

9 sty 2018, 20:38