

Osieckie Ale #2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (33%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (27.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150
Dodatek	Oats, Flaked	0.4 kg (4.4%)	80 %	2
Dodatek	Owies	2 kg (22%)	50 %	20
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (11%)	50 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	20 g	30 min	7.2 %
Brzezka przednia	Magnat	20 g	90 min	7.2 %
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	20 g	20 min	7.2 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Whirlpool	Magnat	20 g	60 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Mokra szyszka kilkudniowa, ilość pomnożona x5
24 wrz 2022, 12:19