

P.5 - Szampańskie ?

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **9.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (75.5%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.4 kg (7.5%)	73 %	177
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.8%)	78 %	100
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.8%)	78 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	1 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	20 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bioferm champ	Winiarskie	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zblendowane białe winogrona	1000 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Zest z cytryny	60 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe mocno przypalone, macerowane w szampanie	50 g	Fermentacja cicha	5 dni