

Petite #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | piłznieński Viking Malt | 3.5 kg (87.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.5%) | 70 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Lubelski (PL) - granulát | 25 g | 100 min | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM28 Habit opata (2 pokolenie) | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 3 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% (zacier) | 5 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------------------------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% (wystadzanie) | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Pożywka dla drożdży Wyeast Brouwland | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=RXYWRXX>
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
64.4 0.0 131.0 94.4 79.3 0.052
SO42-/Cl- ratio: 0.8 Balanced
15 lut 2019, 22:13