

Pils kveik lutra

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **Cream Ale**

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 **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **54.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (72.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	45 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	12 g	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfolck	14.45 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Drożdże suche zadane do wystudzonej brzezki 20 stopni , fermentowane w domu ~20 stopni.
Modyfikacja wody 20l Carrefour żywiecki kryształ +13l kranówka goleniów + 1g cacl +2g gips piwowarski.
14 wrz 2022, 16:00