

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