

Pilzner

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **3.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	75 min	8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- Warka 5/2
warzenie: 31.01.2016
Blg. Pocz: 11
warka podzielona na druga część ok 13,5 l
fermentacja górna 22 st. C.

7 lut 2016, 16:00