

piwo letnie

- Gęstość **4.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (50%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Green Bullet	30 g	14 dni	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	25 min	6 %

Notatki

- Drożdże:
Dowolne drożdże górnej fermentacji

Zacieranie:

Zacieramy w ok. 75°C by uzyskać jak najmniej fermentowalnych cukrów.

Ja zrobiłam to w ten sposób: 15 l wody zagrzałam do temp. 77°C, wsypałam słady, podniosłam do 75°C i utrzymywałam temp. przez następne 60 min. Następnie wysłodziłam 10 l wody o temp. 78°C. Ponieważ wyszło mi ok. 19 l brzezki, dolałam jeszcze 2 l wrzątku.

Chmienie (czas gotowania 60 min.):

Po zawrzeniu brzezki, dodałam 15 g chmielu Chinook, następnie po 40 minutach (20 min. do końca) 15 g amarillo, po 60 minutach gotowania brzezka została wyłączona, a ja dodałam jeszcze 30 g chmielu Pacifica.

Fermentacja:

Po zadaniu drożdży dodajemy także chmiele na zimno (10g Cascade, 20g Amarillo, 10g Chinook), butelkujemy po 5-6 dniach z użyciem 200g glukozy. Podobno wysokie nasycenie przykrywa niski ekstrakt, bardzo fajna i mocna jest też piana. Pić można po 1,5 tygodnia, jednak najlepsze jest po miesiącu.

14 mar 2016, 23:31