

# Piwo Szczecińskie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **11.6**

## 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 **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (77.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann Pszeniczny ciemny	1 kg (15.5%)	81 %	18
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.1%)	68 %	300
Płynny ekstrakt	Syrop Klonowy	0.26 kg (4%)	66 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	13 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	20 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Szyszki jałowca	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Szyszki jałowca	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Szyszki jałowca	20 g	Fermentacja cicha	9 dni
Przyprawa	Imbir	100 g	Fermentacja cicha	9 dni
Dodatek smakowy	Syrop Klonowy zawarty w surowcach fermentujących	26 g	Gotowanie	25 min

## Notatki

- Syrop klonowy dodawać dopiero 35 minucie gotowania. Imbir zetrzeć na małych oczkach tarki. W oryginalnie temperatury zacierania podnoszono poprzez dolewanie dodatkowej wody. Myślę, że można to spokojnie pominąć na rzecz zwykłego podgrzewania. W oryginale też użyłem jedynie chmielu Hallertauer, 40g na 60 min. oraz 10g na 30 min. Poziom IBU byłby wtedy na 17. Tu zdecydowałem się podnieść goryczkę do poziomu 25 IBU. Niestety mimo tego, że piwo było niezwykle udane to nie zanotowałem temp fermentacji. Zatem ustalam:  
Zadanie drożdży w temp 15 stopni. Następnie doprowadzić do 16 a następnie utrzymać tą temperaturę przez 3 dni. Następnie podnieść do 17 stopni na kolejne 3 dni. kolejne dwa dni w 18 stopniach, a następnie przelać na cichą, dodać imbir oraz jałowiec i przetrzymać 9 dni w temperaturze 17/18 stopni. Przed rozlewem podnieść temperaturę do 19 stopni. Do refermentacji dodać 155g cukru aby uzyskać nasycenie na poziomie 2,4 [v/v]. refermentować w 17/18 stopniach.  
7 lis 2016, 21:26