

Polske jane by marcin v1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński PREMIUM	4.6 kg (90.2%)	81 %	2.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	7.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	20 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	17 g	5 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	5 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa - 9+ dni w temperaturze 17-19 °C
Fermentacja cicha - 14+ dni w temperaturze 17-19 °C
Butelkowanie z dodatkiem glukozy 6 g/l
8 wrz 2020, 11:32