

Polski Karmel

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (93.6%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.117 kg (6.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	9 g	2 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- 30.01.2017r. - warzenie

Słód karmelowy zaparzony przez 15 min. w wodzie o temp. 70 st. Następnie napar przefiltrowany przez sitko do brzezki.

Brzezka stała na balkonie przy minusowych temp. do rana, następnie złana znad chmielin i zadana 2. pokoleniem S-04.

9.02.2017r. - rozlew do butelek

60 g cukru do refermentacji w postaci syropu.

Do 5 butelek dodano ekstraktu z wiórków kokosowych w ilości:
5 ml, 3 x 10 ml i 15 ml

22.02.2017r. - niedługo po zagazowaniu smakuje i pachnie dobrze - trochę jak Strong Bitter. Wyraźna goryczka, może trochę zalegająca, ale pewnie się uleży. Zapach ziemisty, żywiczny.
30 sty 2017, 22:37