

pomarańcza 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**

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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.8%)	81 %	4
Ziarno	pale ale	1.5 kg (28.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (23.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	27 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	simcoe	28 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	28 g	1 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066	Ale	Gęstwa	200 ml	konrad d

Notatki

- laktoza 0,5kg blg po laktozie około 16,7
21 lut 2020, 20:50