

projekt - Session Milkshake APA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	1 kg (29.4%)	80 %	6
Ziarno	golden ale Viking Malt	1 kg (29.4%)	80 %	11
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.2 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	płatki pszenne błyskawiczne	0.6 kg (17.6%)	70 %	1
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.6 kg (17.6%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot (USA) - granulát	5 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Ekuanot (USA) - granulát	5 g	20 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot (USA) - granulát	5 g	5 min	16.1 %
Whirlpool	Ekuanot (USA) - granulát	20 g	0 min	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Ekuanot (USA) - granulát	20 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Maliny 450g	450 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Chmiel na whirlpool zadany do temp. 80C na pół godziny.
25 lut 2018, 13:04