

RIS wysłodziny

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **23**
- SRM **20.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

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 **2.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.21 kg (5.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	special w	0.04 kg (1.1%)	76 %	300
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.06 kg (1.7%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (1.4%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Brown	0.05 kg (1.4%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (1.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.12 kg (3.3%)	70 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.15 kg (4.2%)	85 %	5

Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.05 kg (1.4%)	74 %	296
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	35 min	11.7 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- Z laktoza 13blg po godzinnym gotowaniu w kociolku
Fermentowane bez rurki 2 tygodnie getwa z us05 z american wheat
odfermentowało do 1018, smak jest SUPER, może być baba!
27 kwi 2018, 19:18