

SAHTI#2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **-10 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.1 kg (27.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.8 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (12.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (25%)	60 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	200 g	Zacieranie	120 min

Notatki

- 50% Demi lub 100% żywiecki kryształ
15 cze 2022, 14:06