

Scottish Ale 11°BLG Twój Browar

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **19**
- SRM **16.7**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale ALe Golden Promise	2.8 kg (77.8%)	79.5 %	3.7
Ziarno	CastleMalting - Crystal 150	0.5 kg (13.9%)	78 %	150
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (5.6%)	71.9 %	187.5
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.1 kg (2.8%)	71.9 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33% E509	6 g	Zacieranie	70 min

Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	8 g	Zacieranie	50 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Klarstein Braucheld 45
woda źródlana Saguaro 5l
składniki mineralne: 474,36mg/l
ANIONY:
wodorowęglanowy HCO-3: 238,00
siarczanowy SO₂-4: 84,77
chlorkowy Cl-:20,20
Fluorkowy F-: 0,05
KATIONY:
potasowy K+: 0,90
sodowy Na+: 6,90
magnezowy: Mg²⁺: 14,58
wapniowy Ca²⁺: 94,19

Chlorek wapnia - ilość to w rzeczywistości ml nie g

Kwas fosforowy - ilość to w rzeczywistości ml nie g, dodanie do wody do wysładzania

22 gru 2019, 18:57