

Sekret Zielarzy - Gruit Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **6.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (100%)	85 %	7

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Piołun	10 g	Gotowanie	50 min
Zioło	Pokrzywa	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Kwiaty Czarnego Bzu	100 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Krwawnik	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Trawa Żubrowa	20 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Bluszcz Kurdybanek	50 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (50 g cukru w 200 ml wody)

Dojrzwanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 10-18 st. C.

27 lut 2017, 20:58