

Select Lubelski

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **20**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

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 **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann - stód pszeniczny "Grodziski" wędzony dębem	2 kg (80%)	84 %	5
Ziarno	Wayermann - pszeniczny jasny	0.5 kg (20%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Splater Select	30 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Epsom	4.5 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Sól kuchenna	2.8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek magnezu	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirflock	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Fermentacja burzliwa	0 dni
Klarowanie	Żelatyna spożywcza	7 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Ca-114.9/Mg-25.3/Na-45.6/Cl-83.6/SO4-186.4/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

18°C - 7 dzień

21°C - 11 dni

Po 18 dniach piwo przelać do innego pojemnika. Dodać ok. 7g żelatyny i pozostawić na 3 dni w niższej temperaturze (10°C-13°C)

9 sty 2024, 19:00