

Smoked pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **8.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1.35 kg (40.3%)	82 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (38.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (6%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Spalt spalter	20 g	10 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5 g	---

Notatki

- Dekokcja - odebrane 3 czerwone sitka gęstego zacieru po przerwie w 62, podgrzane do 72 na 10min (uciekło do 78) potem zagotowane i zwrócone do gara. Po przerwie 72 dekokt do 78 na 10min i zagotowany.
1 lis 2017, 12:21