

Śnieżny Koczkodan

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **8**
- SRM **4.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3 kg (50%)	82 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (50%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
<i>Lactobacillus plantarum</i>	Ale	Suche	10 g	Serowar
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- jak wyjdzie więcej piwa niż na 1 fermentor dodam coś (owoc?)

policzyć całość wody na zacieranie i wysładzanie i dać większość na zacieranie, w stosunku 1:4, 1:4,5, reszta na wysładzanie
17 lut 2024, 11:32