

SOBIESKI LAGER

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **8.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.2 kg (47.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.1 kg (16.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (32.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	216 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- drożdże 4 pokolenie po german pils
8 lut 2019, 21:06