

#Sowa 25 - Jasny Lager

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **7.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	70 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	75 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Notatki

- Warzone zgodnie z recepturą z Browamatora (BA Prawdziwy Jasny Lager 12 BLG):
 - burzliwa około 2 tygodni w lodówce w temp. 10 stopni,
 - cicha około 2 tygodni w lodówce w temp. 10 stopni,
 - przechowywanie w temp. około 10 stopni przez około 20 dni - ta sama lodówka...Przechowywałem całość w temperaturze około 14 - 16 stopni (wymieniane butelki z zamrożoną wodą. Wyszło zielone jabłko i kwiatki, a goryczka niestety zrobiła się niezbyt przyjemna, piwo jest kwaskowe, mimo, że nie jest zakażone - do tej pory jest prawie płaskie, a rozlew był 31.08.2020...
7 gru 2020, 13:27