

Spróchniała Oberża - Historical Wheat Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Spelt Malt | 4 kg (100%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik | 50 g | 50 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lomik | 50 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Drożdże z piwnic krakowskich (BIOWAR) | Ale | Gęstwa | 350 ml | Biowar |

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (6-7 dni w 16 st. C)
Cicha (8-9 dni w 16 st. C)

Butelkowanie:
Syrup cukrowy na refermentację (100 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 16-17st. C.
3 lut 2018, 19:23