

Strapiony mnich caramunich

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **15.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (48.1%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (28.8%) | --- % | 16 |
| Ziarno | caramunich | 0.5 kg (9.6%) | 75 % | 45 |
| Cukier | cukier kandyzowany ciemny | 0.2 kg (3.8%) | 100 % | 400 |
| Cukier | cukier kandyzowany jasny | 0.5 kg (9.6%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 50 g | 45 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | --- |

Notatki

- Drugie piwo z cyklu "Strapiony Mnich". Tym razem z dodatkiem siodu caramunich i chmielu hallertau

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

tradition.
24 wrz 2016, 11:09