

Szarlotka

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (42.9%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	115 min	8 %
>>60min!				
Gotowanie	Oktawia	10 g	115 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24 g	5 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	40 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mus jabłkowy	700 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	mus jabłkowy	1400 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Sok jabłkowy	3000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	cynamon	5.5 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Kleikowanie...
blg , 15-16

29 sierpnia

dodane 2 musy jabłkowe -16g cukru/100g

3 litry soku jabłkowego NFC z witaminą C 9,7g cukru /100ml

14 sie 2020, 20:29