

Tereska Olszewska I

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **27.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (74.3%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.12 kg (4.5%)	73 %	887
Cukier	laktoza	0.4 kg (14.9%)	100 %	1
Ziarno	słód zakwaszający	0.02 kg (0.7%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	30 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Utrzymywanie temperatury na kuchence elektrycznej jest zdecydowanie możliwe, wystarczyła 1/3 do 1/2

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

skali maksymalnej w ustawieniach grzania fajerki (dla warki 10 l.). Niezgodnie z przepisem dodano 10 l. wody na początku co zaburzyło stosunek wody do słodu (dodano założoną masę słodu). Zacierano w 68 stopniach Celsjusza, czyli na wytrawnie, w związku z tym brzezka nie była bardzo słodka, jednak próba jodowa dawała wynik negatywny. Zacieranie prowadzono zdecydowanie zbyt długo, około 80-90 minut, wskutek czego duża część wody odparowała. Otrzymano przeto 10,5 l brzezki (z młótem) o gęstości 17,5 BLG. Po wysładzaniu uzyskano 12,5 l. brzezki o 14,8 BLG.
26 sty 2018, 16:38