

Test

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **35.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.85 kg (32%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.85 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (5.6%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (5.6%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.2 kg (2.2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	60 min	14.6 %

Notatki

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

- Carafa III Special i jęczmień dopiero na wygrzew
15 sty 2018, 03:34