

Tmave

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **26.1**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (44.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.6%)	71 %	900
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Cashmere	10 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	10 g	1 min	8.8 %

Notatki

- Pseudo dekokcja, po 25 min w 72stopniach odbieramy 1/3 zacieru i gotujemy delikatnie 20 min, potem cyk spowrotem do całości
10 lip 2022, 00:06