

troche sezon a troche mozgotrzep

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **40.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (87.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.7 kg (6.1%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.7 kg (6.1%)	85 %	5
Cukier	Cukier	0 kg	99 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	40 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wsciekly fermentator	Ale	Płynne	1000 ml	bootlegbiology

Notatki

- 22 litry dostana mango na druga fermentacje jakos 3 tygodniowa w domu jakies 3-4 kg mrozonki
- 22 litry dostana 50 gram citry na zimno przed rozlewem
- 14 cze 2019, 21:03