

Trois Vrai wlp590 saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **10.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (24.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.9%)	83 %	5
Ziarno	Carabelge	1 kg (13.9%)	80 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.27 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp590	Ale	Płynne	1000 ml	---
sach trois vrai	Ale	Płynne	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 2/3 warki wlp590
1/3 warki trois vrai
14 maj 2019, 14:54