

Upierdliwy Ratownik

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14 g	Fermentis
WLP677 - Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Notatki

- Planowo po wyladaniu, przed gotowaniem, zakażę lactobacillusem brzezkę i utrzymam wszystko w wysokiej temperaturze do osiągnięcia około 3,2-3,8 Ph. Później gotowanie z chmielem i na koniec chmienie na zimno Citra, dla podbicia aromatu. Upierdliwe.

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

21 lut 2017, 18:16