

VERMONT DEER BEAR

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (64.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (11.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	5 dni	7.5 %

Na zimno	Dr Rudi	50 g	5 dni	11.8 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale