

Vienna Juicy Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (81.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Sok z pigwy | 0.66 kg (10.7%) | 25 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 35 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 6 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 2 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Safale |

Notatki

- - fermentacja w 16 st. C
22 paź 2018, 19:37