

Vinum Lac Senum 2.0

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (8.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (5%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (3.3%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ - 2020)	50 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ - 2020)	50 g	1 min	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (Olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wysładzanie (Olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (wysładzanie)	5 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Vinum lac senum, iuvenis venenum - wino jest mlekiem starych, a trucizną młodych.
15 lut 2021, 06:28