

# Walet - Jopejskie

- Gęstość **55.4 BLG**
- ABV **39.1 %**
- IBU **103**
- SRM **14.7**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **720 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień wędzony czereśnią strzegom	1 kg (10.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień wędzony jabłonią strzegom	1 kg (10.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	250 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mead M05	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Chmienie przy użyciu hoospider'a w celu oddzielenie chmielin (whirlpool może być trudno zrobić przy tak gęstej brzezce)  
Dodatek płatków dębowych ..... 50g  
6 gru 2020, 10:47