

warka 25 duza

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **10**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | hook head pilsner | 4.8 kg (88.1%) | 80.5 % | 3.5 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.1 kg (1.8%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | roasted malt chocolate | 0.1 kg (1.8%) | 80.5 % | 900 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark | 0.25 kg (4.6%) | 82 % | 18 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (3.7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (USA) | 40 g | 40 min | 3.75 % |
| Gotowanie | Mosaic | 16 g | 5 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Notatki

- przed gotowaniem wyszło 1048-12blg
po gotowaniu wyszło 1054-13.5blg

22 wrz 2018, 17:48