

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