

warka 26 duza

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	hook head pilsner -irish	4.5 kg (79.2%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.23 kg (4%)	85 %	5
Ziarno	Honey Malt	0.25 kg (4.4%)	80 %	15
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (8.8%)	80.5 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	40 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.5 %

Drożdże

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

Notatki

- po gotowaniu wyszło 1054-13.5blg
5 paź 2018, 14:55