

warka 39

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **9.7**
- Styl **Mild**

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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (17.4%)	80 %	4
Ziarno	hook head pilsner	4 kg (69.6%)	80 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.25 kg (4.3%)	85 %	14
Ziarno	aromatic cara aroma	0.25 kg (4.3%)	80 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	40 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	3 min	11.4 %

Drożdże

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

Notatki

- po gotowaniu wyszło 1050

15 lut 2019, 23:42