

Warka #4

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **69**
- SRM ---
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PILZNEŃSKI	3 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Maryny	30 g	75 min	8.7 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	40 min	4.6 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.1 g	Safale

Notatki

- Warzenie 13-10-2018 od 18:00 do 00:10

Woda w garnku (3l na 1 kg słoðu) 9l podgrzana do 68 st.C
Wsypany sрут 3 kg Pilzneński podgrzane do 66 st. C i utrzymywanie tej temperatury przez 60 min.
Próba jodowa
Po 90 min. Podgrzane do 72 st.C i odstawióne na 10 min.
Wyrzewanie podnieść temperatura do 76 st. C

Filtracja

Przez podwójne dno

Wlana woda 72 st.C do dziurek w podwójnym dnie (ok. 3,5 l) po 15 min. zlewanie pierwsze 3,5 l powrotnie do filtracji , reszta do drugiego fermentora do wystudzenia dodane ok. 7,5 l wody 72 st C .

Po filtracji wyszło 13 l brzeczki 12 ° blg

Gotowanie

90 min.

Po 15 min chmiel goryczkowy Marynka 30 g

40 min. przed końcem aromatyczny Lubelski 15 g

10 min. przed końcem aromatyczny Lubelski 15 g

Przygotowanie drożdży

5,1 g. drożdży do ok 100 ml. Wody w czasie jak się wychładza brzeczka .

Chłodzenie

Schładzane chłodnica 1v ok. 30 min do temp. 25 st. C

Zlanie do fermentora wyszło 9 l 17,5 ° blg

Dodane 2 l wody brzeczka 11 l 15 ° blg .

Fermentacja burzliwa od 14-10-2018 do

14 paź 2018, 01:20