

warka31

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **6.1**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 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 **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.2 kg (55.4%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	0.99 kg (17.1%)	80 %	28
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.09 kg (1.6%)	76 %	150
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (17.3%)	80 %	4
Ziarno	Wheat Malt-irich	0.25 kg (4.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	40 g	40 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.5 %

Drożdże

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

Notatki

- po gotowanie wyszło 1052-13 blg
9 lis 2018, 13:25