

Warsztaty KRK e.9 - 22.08.21r

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	11.1 %

Notatki

- 22.08. - warzenie na warsztacie
brzezka przednia = 10,5 BLG (23 litry)
brzezka nastawna = 12 BLG (17,5 litra)
Straty po gotowaniu = ok 0,5 litra
odparowanie = 5 litrów ! (21% !!!!)

23.08 godz 12:00 zadanie drożdży (2,5 tygodniowa gęstwa US-05)
24.08 godz ok 12 - zero oznak fermentacji, w fermentorze zero piany
24.08 godz ok 17 - zadanie drugich drożdży US-05 uwodnionych ze świeżej saszetki. W fermentorze była delikatna warstewka piany
25.08 godziny późno popołudniowe - jest piana, aromat trochę kwaśnawy, brak bulkania (temp. 18-19 stopni C)

Od 29.08 piwo przeniesione poza pudło(temp 21-22 stopnie)
30.08. pomiar ekstraktu = 3,9 blg

NA ZIMNO:
noc z 17.09 na 18.09
20g Mosaic
30g Citra

BUTELKOWANIE

22.09.
115g cukru z 950 ml wody
Lekki aromat i posmak chemiczny, coś jak farba momentami, ale przykryte przez świeży aromat chmielowy z chmielenia na zimno.
23 sie 2021, 17:33