

wędzone jajko

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **8.7**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **57 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **47.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pilznerski wędzony u jajka | 12 kg (84.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilznerski | 2 kg (14%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.25 kg (1.8%) | 60 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 30 g | 60 min | 8.59 % |
| Gotowanie | Premiant | 50 g | 20 min | 8.59 % |
| Whirlpool | Premiant | 120 g | 0 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gęstwa W34 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne
17 kwi 2024, 14:08