

whisky beer

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **26.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (8.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.6%)	68 %	600
Ziarno	viking malt prażony	0.2 kg (7.1%)	70 %	900
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.25 kg (8.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	aramis	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	3 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	aramis	5 g	5 min	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- wysładzanie w 5l wody o temperaturze 75C.

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temperaturze ok.23-25C, fermentacja cicha w temperaturze 16-18C około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Leżakowanie w temperaturze 10-12C przez około 6-8 tygodni.
26 wrz 2019, 18:03