

Wiedeń, bratki i nagietki

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **6.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 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 **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (100%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 8 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Bratki | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Nagietki | 15 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Dodatki (ilość) do przekmineinina
15 paź 2018, 18:05