

Wielozbożowe raw

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **17**
- SRM **5.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **---** L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **39.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **-18 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (33.3%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (25%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	20 g	60 min	3.75 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	7.8 %

Notatki

- FM601 Senalio Mieles
1 wrz 2024, 20:19