

Wit

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.47 kg (20.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.125 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy Kamis	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Płatki pszenne i owsiane wrzucono do zagotowanej wody i przetrzymywano na wyłączonym palniku 20 min.

Wyszło 9,5 l - 12 BLG. Drożdże zadano 6.01.2018r.

18.02.2018r. - piwo bardzo pijalne, słodkie, pomarańczowo kwaśne, po słodyczy wchodzi wyraźna goryczka (jakby przyprawowa?). Fajnie zbalansowane, w posmaku pszeniczna słodycz i lekka pomarańcza. Aromat raczej słaby - jakby się postarać, to można wywąchać delikatną kolendrę i pomarańczę. Piana słaba, chociaż pozostaje cienki kożuszek do końca picia. Nagazowanie mogłoby być większe, ale dla mnie jest ok.

Powtórzyć na lato. :)

28.10.2018r.

Piwo całkowicie klarowne. Po pomarańczy i kolendrze w zapachu ani śladu. Więcej wyczuwalnych kwiatków, żywiczności, słodkości, miodowości (Marynka??). W smaku jest lekko kwaskowate, trochę kolendrowe, goryczka delikatna - jednak bardziej pasuje do tak lekkiego piwa niż początkowo ta ostra. Nagazowanie dosyć mocne, odpowiednie. Piana średnia.

Na drugi raz zmienilibym chmiel, bo mam już dość słodkich kwiatków w zapachu. Chyba że to wina wysokiej temperatury fermentacji. Smak bardzo mi pasuje.

Jednak mimo wszystko lepiej pić świeże - po 1 miesiącu lub 2, ale goryczka musiałaby być wtedy mniej ostra, więc i tak inny chmiel niż Marynka.

6 sty 2018, 09:25