

Wrocławski Baran - Schops

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **15.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (34.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1.5 kg (25.9%)	85 %	14
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (8.6%)	79 %	130
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5.2%)	80 %	6
około 3-4 max. 5%				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Gotować- 90-120 min. Lomik, lubelski, tettnanger				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- gotowanie 120min.
Fermentacja: 17C-18, pod koniec 20

XVI Wrocławski Konkurs Piw Domowych we Wrocławiu - 12-13 maja lub 19-20 maja 2023
15 mar 2023, 15:08