

Wrzosowiko - Heather Ale

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 4 kg (100%) | 79 % | 16 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | Wrzos (kwiaty) | 50 g | Gotowanie | 30 min |
| Zioło | Wrzos (kwiaty) | 50 g | Gotowanie | 5 min |
| Zioło | Wiązówka Błotna | 50 g | Gotowanie | 30 min |
| Zioło | Wiązówka Błotna | 50 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (100g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.
3 maj 2018, 12:57