

Zew Morza

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **37**
- SRM **23.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (48.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12%)	79 %	22
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (6%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.6%)	74 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	90 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs

Notatki

- Drożdże - gęstwa po american pils. Podział na 2 warki (wyjdzie 2x ~10l.)

I. Czyścioch

II. Dodać płatki/kostkę dębową średnio opiekaną.

(najlepiej amerykański dąb, średnio opiekany. leżakowany jakieś 3 tygodnie w whyski.) ~2-3 tygodnie na cichej.

III. Owoce leśne zamiast płatków?

22 sty 2020, 15:38