

Zwykłe na koniec roku

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 1 kg (20%) | 83 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Książęcy | 30 g | 40 min | 7.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 30 g | 5 min | 11.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| k97 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |

Notatki

- Dwie paczki drożdzy.
29 gru 2023, 12:07