

piwo letnie

- Gravity **4.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5.4**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6 liter(s)**
- Total mash volume **8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Karmel 30 | 1 kg (50%) | 75 % | 30 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------------|--------|-----------|------------|
| Dry Hop | Green Bullet | 30 g | 14 day(s) | 11 % |
| Boil | Rakau (NZ) | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Boil | Cascade | 20 g | 25 min | 6 % |

Notes

- Drożdże:
Dowolne drożdże górnej fermentacji

Zacieranie:

Zacieramy w ok. 75°C by uzyskać jak najmniej fermentowalnych cukrów.

Ja zrobiłam to w ten sposób: 15 l wody zagrzałam do temp. 77°C, wsypałam słady, podniosłam do 75°C i utrzymywałam temp. przez następne 60 min. Następnie wysłodziłam 10 l wody o temp. 78°C. Ponieważ wyszło mi ok. 19 l brzeczki, dolałam jeszcze 2 l wrzątku.

Chmienie (czas gotowania 60 min.):

Po zawrzeniu brzeczki, dodałam 15 g chmielu Chinook, następnie po 40 minutach (20 min. do końca) 15 g amarillo, po 60 minutach gotowania brzeczka została wyłączona, a ja dodałam jeszcze 30 g chmielu Pacifica.

Fermentacja:

Po zadaniu drożdży dodajemy także chmiel na zimno (10g Cascade, 20g Amarillo, 10g Chinook), butelkujemy po 5-6 dniach z użyciem 200g glukozy. Podobno wysokie nasycenie przykrywa niski ekstrakt, bardzo fajna i mocna jest też piana. Pić można po 1,5 tygodnia, jednak najlepsze jest po miesiącu.

Mar 14, 2016, 11:31 PM