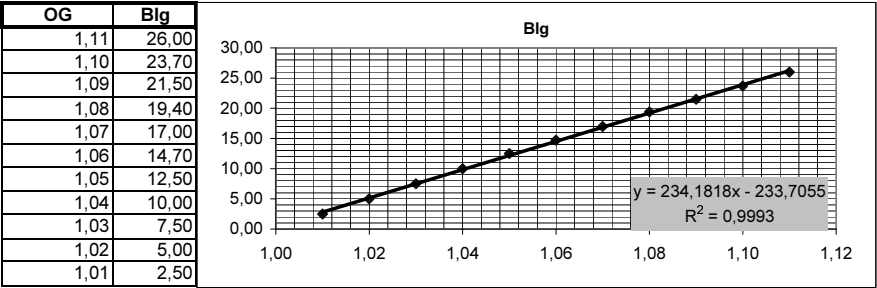


Data 2004-01-30  
kod  
opis lager



OG 1,080  
Blg 19,2

T 10,0  
M 4,0  
T1 5,0  
T2 50,0  
m1 3,6  
m1 0,4

oz	g
1	28,3495
USGal	l
6	22,7125
Usqrt	l
1,5	1,4196
US cup	ml
0,25	59,15
Uspound	kg
11	4,9896

Ilość wody do zacierania

E 77 % ekstraktu słoðu  
e 20 % ekstraktu brzezczki przedniej  
p 3 % strat w gotowaniu  
W 3,2 litr wody/1kg słoðu

słoð 4,4 [kg]  
woda 14,0 [l] ----->

słoð	[kg]
pilsneński	4,4
monachijski	0
barwiący	0
	4,4

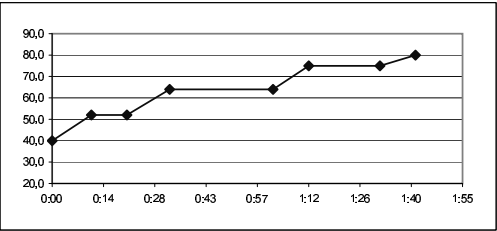
woda 5,8 [l]  
kran 8,2 [l]  
destylowana

Wysładzanie po filtracji

Brzezczka przednia BG	1,0880	==>	21,1	Blg	litrów 6,4
do gotowania BG	1,071	==>	17,1	Blg	16,2

Przebieg zacierania (30min w 40°C)

min	min	min	T°C	próba J/KJ
21:43	0:00	0:00	40,0	
21:54	0:11	0:11	52,0	
22:04	0:10	0:21	52,0	+
22:16	0:12	0:33	64,0	
22:45	0:29	1:02	64,0	+
22:55	0:10	1:12	75,0	
23:15	0:20	1:32	75,0	-
23:25	0:10	1:42	80,0	



garnek	
cm	l
10	7,07
4	2,8

Dodatek chmielu

ilość chmielonej brzezki 16,2 [l]  
czas chmielenia brzezki 60 [min]  
gęstość brzezki 1,071 [g/ml]

rodzaj chmielu	% alfa	[g]	AAU	dodane po [min]	czas gotowania [min]	f(G)	f(T)	IBU
granulat goryczka	10	11,4	114,0	0	60	0,87	0,22	13,44
granulat aromat	10	4,8	48,0	15	45	0,87	0,20	5,19
granulat aromat	6	19	114,0	30	30	0,87	0,17	10,33
granulat aromat	6	15,2	91,2	45	15	0,87	0,11	5,34
razem			367,2					34,30

[oz]	AAU US
0,40	4,0
0,17	1,7
0,67	4,0
0,54	3,2
	13,0

ilość nachmielonej brzezki po oddzieleniu osadów 13 [l]  
gęstość nachmielonej brzezki 1,083 [g/ml] 20,0 Blg  
brzezka nastawna 13,0 [Blg]  
dolać wody 7,5 [l]  
po korekcji stężenia OG 1,053 [g/ml] 13,1 Blg

Fermentacja

drożdże: typ i sposób przygotowania  
drożdże przemysłowe dolna fermentacja /nie mogę podać kodu/ uwagi: słabo opadają  
brzezka nastawiona w 24°C i na balkon (około 8-10°C) czuć H<sub>2</sub>S  
2 dn w piwnicy około 16oC  
potem na balkon około 6oC po spadku temp do -2°C do domu i rozlew. Niska temp spowodowała opadnięcie drożdzy

rozlew FG 1,014 ==> 3,5 Blg alkohol 5,14%

Rozlew 2004-02-12  
temperatura w piwnicy 16  
Ilość piwa do zabutelkowania 20 [l]  
stężenie cukru 3,06 [g/0,5l]  
odważyć cukru 122,4 [g] 30,6  
użyto: dextroza  
nadmiar 1/4 153 [g]  
piwka 174  
do butelki 327 153  
6,54 3,06

Ocena:	podczas rozlewu super gorzyczka
Po 2 miesiącach	b. dobre, pełne, wyczuwalna gorzyczka piana OK.