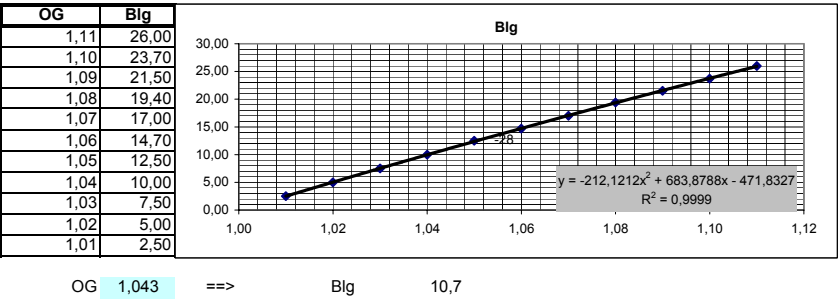


Data
kod
opis

2004-07-09
13
pszenne WLP300 własny sól pszenny



Słodowanie:

- ziarno słabej jakości, nierówne, dużo pokruszonych i pośladu. Ziarna innych gatunków
- moczenie z przewietrzaniem co 4h do pojawienia się oczek
- kiełkowanie 20°C z przewracaniem i nawilżaniem 2 dni. Nierówne kiełkowanie z uwagi na różny rozmiar ziarna. Korzonki 1 dł ziarna.
- suszenie do 5% s.m w temp. 50°C/24h i dosuszenie w temp 90°C
- sól dość twardy, słabo rozluźniony. Po zmieleniu na Maltmillu dużo grysu.

Wnioski: potrzebne wyrównane ziarno i dłuższe kiełkowanie.

Ilość wody do zacierania

E 77 % ekstraktu słołu
e 20 % ekstraktu brzeczki przedniej
p 1 % strat w gotowaniu
W 3,1 litr wody/1kg słołu

sól 4,3 [kg]
woda 13,4 [l] ----->

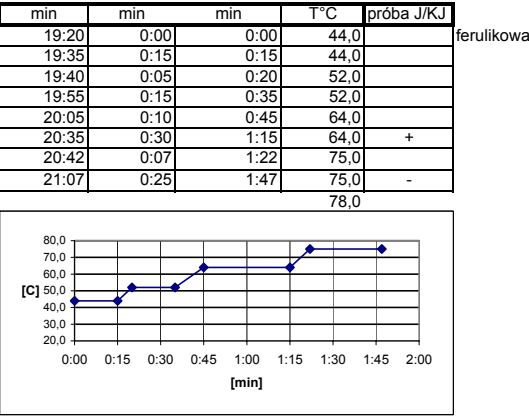
sól	[kg]
pilsneński	2,3
pszenny	2,0

dodatkowo potraktowany w wodzie malakserem z uwagi na słaby przemiał
Cel: zwiększenie wydajności

4,3

woda kran 13,0 [l] ==> 3,0 [l/kg]
destylowana [l]

Przebieg zacierania



Wysładzanie po filtracji

Brzeczka przednia 1,066 ==> 19,9 Blg jasna brzeczka

Boiling Gravity 1,062 ==> 15,3 Blg 15,2 [l] po wysładzaniu

garnek	
cm	l
10	7,07
21,5	15,2

Dodatek chmielu cel 15 IBU

ilość chmielonej brzezki 15,2 [l]
czas chmielenia brzezki 50 [min]
gęstość brzezki 1,062 [g/ml]

rodzaj chmielu	% alfa	[g]	AAU	dodane po [min]	czas gotowania [min]			
						f(G)	f(T)	IBU
granulat goryczka	10	0	0,0	0	50	0,95	0,21	0,00
granulat goryczka	10	11	110,0	15	35	0,95	0,18	12,43
granulat aromat	6	0	0,0	30	20	0,95	0,13	0,00
granulat aromat	6	19	114,0	37	13	0,95	0,10	6,93
razem			224,0					19,36

Kalkulacja rozcieńczenia i końcowej goryczki IBU

15,2 [l] brzezki	1,062 [g/ml]	15,3 Blg	16,1 [kg]	
4,4 [l] wody	1 [g/ml]	0 Blg	4,4 [kg]	
19,6 [l] brzezki		12 Blg		15,0 IBU

Uwagi: Idealny przełom, bardzo duże kłaczk białka

Po oddzieleniu osadów: 16 [l]

Fermentacja

drożdże: WLP300 pszenne płynne

starter: 1/2 fiolki na 24h w 100ml brzezki

temperatura nastawu: 23 °C

Po 3 dniach bardzo gęsty zbity korzuch drożdży. Połowę zebrano i zalano wodą. Przechowywanw w lodówce.

2004-07-14 przelano do balonu. Zebrano resztę drożdży z korzucha. Na dnie pozostał właściwie osad gorący z niewielką ilością drożdży.

Wniosek: odzysk tylko z powierzchni.

Po przelaniu do balonu drożdże jeszcze pracują. Fermentacja uznana za zakończoną 2004-07-16

Rozlew

FG 1,017 [g/ml] 4,1 Blg

alc 3,3 [% m/v] 4,3 [% v/v]

Założone nagazowane: 3,8 [vol CO₂]

Ilość piwa do zabutelkowania 15 [l]
stężenie cukru 6 [g/0,5l]
odważyć cukru (dextroza) 180 [g]

woda 144
razem 324

na 1 butelke #DZIEL/0! [g] r-ru

Cała dawka dextrozy do fermentora

Mycie balonu - przepłukiwany wodą dawał b. duże ilości trwalej piany

Degustacja

Pierwsza dnia 2004-07-21

Nagazowanie już przyzwoite, delikatny przyjemny smak, piana taka sobie. Bardzo orzeźwiające.