

Oskar's recipe

Winter Ale 11 Blg

SUROWCE (ok. 20l piwa):

- Ekstrakt Finlandia Winter - 1l
- BA brew-kit PLUS - 1kg
- Drożdże Kuivahiiva 59 SB - 10g

ZACIERANIE:

- brak

CHMIELENIE:

- brak

FERMENTACJA:

- Burzliwa 11 dni w temp. 23°C

PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. W garnku o pojemności ok. 5-8l rozrabiamy BA brew-kit PLUS z zimną wodą
2. Dodajemy ekstrakt dokładnie mieszając.
3. Puzkę po ekstrakcie można opłukać gorącą wodą i również wlać do garnka.
4. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
5. Gotujemy podgrzewamy brzeczkę przez ok 60 min i gotujemy przez 5 min.
6. W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
7. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
8. Przenosimy brzeczkę do fermentora i uzupełniamy zimną wodą do 20l.
9. Temperatura powinna ustalić się na poziomie ok. 26-30°C.
10. Dodajemy drożdże i zamykamy fermentor.
11. Fermentację prowadzimy przez ok. 11 dni w temp. ok. 23°C.
12. Po 1 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
13. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
14. Refermentujemy glukozą w ilości 6g na każde 0,5l piwa.