

PROTOKÓŁ WARKI

PODSTAWOWE INFORMACJE

Nr warki	38/2016	Gęst.brz.nast.(Blg) / IBU(Tinesh)	26 / 62-63
Nazwa	Klej Biurowy	Ilość brz.nast.(l.)	15 (17,5)
Styl	Rye Wine	Rodzaj wody/ Ilość (l.)	Brita / 37
Data warzenia	29.12.2016	Rodzaj zacierania	1-stopniowe

SUROWCE

Zasyp	Ilość (kg)
Pale Ale Strzegom / Pilzneński Strzegom	4 / 1
Żytni Weyermann / Crystal Rye Fawcett	3,5 / 0,5
Łuska orkiszowa	0,2
Chmiel	Ilość (g)
Marynka 10,5% (PL) / Iunga 11,0 % (PL)	50 / 45
Na zimno: Mosaic 11,8% (US) / Simcoe 13,1% (US)	30 / 30
Drożdże	Ilość (ml)
3522 - Belgian Ardennes Wyeast 2 pokolenie po Belgian Dubbel (30/2016)	70
Inne	Ilość (g)
Lactol (do wysładzania)	2

ZACIERANIE

Godzina rozpoczęcia	11.00
Nalew główny (l.)	28
Temperatura zasypu (°C)	65
Przerwy (°C/min.)	66-65 / 70 72 / 15 78 / 1
Godzina zakończenia	12.50

FILTROWANIE

Godzina rozpoczęcia	13.00
Temperatura zacieru (°C)	78
Rodzaj filtra	miedź
Czas stabilizacji złoża (min.)	5
Ilość brzezki zawróconej (l.)	2
Wysładzanie (l.)	9
Zapowietrzenia / zbiccia	zbiccia
Gęstość brzezki przedniej (Blg)	20,2
Gęstość po wysłodzeniu (Blg)	18,6
Ilość brzezki po filtrowaniu (l.)	26
Ilość brzezki po gotowaniu (l.)	17,5
Godzina zakończenia	15.20

GOTOWANIE

CHŁODZENIE

Godz. rozpoczęcia / zakończ. / czas gotow/odparow/wzr.Blg	Metoda / temperatura otoczenia / temperatura końcowa / czas	
16.10 / 18.10 / 120 / 8,5 / 7,4	Chłodnica x2 / 18 / 20 / 50	
Chmiel / ilość / czas wysypu	Gęstość końc. (Blg)	26
Marynka / 50 / 60 Iunga / 45 / 100	Godz/temp zaszcz.	23.50 / 12
	Zużycie wody (l.)	-
	Start fermentacji	-

FERMENTACJA

Burzliwa data	30.12.2016							21	Dni	Cicha data														20.01.2017	85	Dni
Dzień	0	1	8	14	15	16	21	Blg	Dzień	0	1	7	11	12	14	16	30	40	50	60	75	85	Blg			
Temp.	13	16	16	16	17	19	19	8	Temp.	17	17	17	17	8	9	9	9	12	14	15	15	15	8			

ROZLEW I LEŻAKOWANIE

Data rozlewu	Glukoza (g)	Końcowa objętość (l.)	Temp. leż. 5 tyg.(°C)	Temp. leż. po 5 tyg.(°C)
15.04.2017	40	13	17-18	14-16

UWAGI:

- Gęstwa po Belgian Dubbel (30/2016), oczyszczona, przechowywana w lodówce 6 tygodni (ok. 70 ml.)
- Filtr Brita po jednej warce.
- Lactol dodany do wody wysładzającej.
- Filtrowanie wolne ale równomierne. Kluczem jest szybkie rozpoczęcie i mała ilość brzezki zawróconej.
- Filtracja z osadów i chmielin bardzo trudna, przez hopsidder i siatkę nylonową. Obfity osad, brzezka kleista. Kilukrotne czyszczenie filtrów.
- Chłodzenie na balkonie przez 4 h w temp. -2°C do temp. 12°C.
- Napowietrzenie tuż przed zaszczepieniem drożdży. Po 1,5 h ponowne mieszanie i napowietrzanie.
- Przy rozlewie dominująca i zalegająca goryczka. Złagodniała z czasem. Kleistość bardzo wysoka, klarowność zaskakująco dobra.
- Po 85 dniach leżakowania dodane na zimno Mosaic+Simcoe. Po 4 dniach rozlew i refermentacja z użyciem drożdży S-33.