

Majstor Brkonja Common

Zagrijte vodu (13 l) u loncu na temperaturu 73°C.

Kada se doda slad temperatura pada na 67°C.

Dodajte zdrobljeni slad, miješajte temeljno sve dok niste sigurni da više nema slada koji je suh.

Temperaturu ukomljavanja od 67°C treba držati 60 minuta.

Provjeravajte temperaturu sa termometrom.

Po potrebi možete dodati vruće ili hladne vode da dobijete željenu temperaturu.

Ukomljavanjem se vrši konverzija škroba u šećer.

U drugoj posudi zagrijati vodu (17 l) na 76°C.

Nakon 60 minuta ukomljavanja iscijediti sladovinu i isprati slad sa vodom (17 l) koja je prethodno zagrijana na 76°C.

U loncu sada imate tekućinu koja se zove sladovina. Slijedi postupak kuhanja sladovine i dodavanje hmelja.

Vrijeme kuhanja se broji od kada sladovina proključa. Kuhanje na temperaturi od 100°C traje 60 minuta.

Prvi hmelj (Northern Brewer 30 g), staviti nakon što sladovina proključa – držati 60 min.

Drugi hmelj (Northern Brewer 10 g), dodaje se na 15 min prije kraja kuhanja.

Treći hmelj (Northern Brewer 10 g), dodaje se na 5 min prije kraja kuhanja.

Nakon 60 min. ugasiti plamen/izvor topline.

Sada je sladovinu potrebno što prije ohladiti na 18-20°C.

Kad je temperatura pala na oko 20°C može se dodati kvasac Mangrove Jack's M54.

Prije dodavanja kvasca aerirati sladovinu.

Omogućite pivu da fermentira na kontroliranoj temperaturi (18-20°C), 7-10 dana.

Poslije fermentacije izmjerite završnu gustoću koja bi po receptu trebala biti 1.010.

I možete započeti flaširanje.

To uradite što je brže moguće da bi ste izbjegli oksidaciju.

U boce dodajte šećer potreban za sekundarnu fermentaciju (u prosjeku 3 grama na 0,5 l piva).

Fermentacijom ovog šećera dolazi do karbonizacije piva.

Pivo sazrijeva u bocama na sobnoj temperaturi 10-ak dana.

Nakon toga se može piti.

Prije konzumacije ohladiti na oko 10°C.

Živjeli!!!



Majstor Brkonja Common

California Common

Type: All Grain

Batch Size (fermenter): 22,00 l

Boil Size: 25 l

Boil Time: 60 min

End of Boil Volume 23 l

Final Bottling Volume: 20 l

Fermentation: Ale, Two Stage

Taste Notes:

Date:

Brewer:

Asst Brewer:

Equipment:

Brewhouse Efficiency: 72,00 %

Est Mash Efficiency 72,0 %

Taste Rating(out of 50): 30,0

Ingredients

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,50 kg	Pilsner (Weyermann) (3,3 EBC)	Grain	1	68,6 %
0,80 kg	Munich II (Weyermann) (16,7 EBC)	Grain	2	15,7 %
0,60 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (118,2 EBC)	Grain	3	11,8 %
0,20 kg	Melanoidin (Weyermann) (59,1 EBC)	Grain	4	3,9 %
30,00 g	Northern Brewer [8,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	30,3 IBUs
10,00 g	Northern Brewer [8,50 %] - Boil 15,0 min	Hop	6	5,0 IBUs
10,00 g	Northern Brewer [8,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	2,0 IBUs
1,0 pkg	California Lager (Mangrove Jack's #M54)	Yeast	8	-

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,052 SG

Est Final Gravity: 1,011 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,4 %

Bitterness: 37,4 IBUs

Est Color: 23,5 EBC

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body, No Mash Out

Total Grain Weight: 5,10 kg

Sparge Water: 17 l

Grain Temperature: 22,2 C

Sparge Temperature: 76 C

Tun Temperature: 22,2 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 13 l of water at 73 C	67 C	60 min

Sparge Step: Fly sparge with 17 l water at 76 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle

Volumes of CO2: 2,3

Pressure/Weight: 108,65 g

Carbonation Used: Bottle with 108,65 g Table Sugar

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Age for: 30,00 days

Fermentation: Ale, Two Stage

Storage Temperature: 18,3 C

Notes
