

Majstor Brkonja ESB

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 (East Kent Golding 70 g), staviti nakon što sladovina proključa – držati 60 min.
Nakon 60 min. ugasiti plamen/izvor topline.
Drugi hmelj (East Kent Golding 40 g), ugašen plamen, pustite da odstoji 15-30 minuta na 80 °C.

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 M36.
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 ESB

Strong Bitter

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
4,50 kg	Pale Ale Maris Otter (5,0 EBC)	Grain	1	84,9 %
0,40 kg	Caramalt (30,0 EBC)	Grain	2	7,5 %
0,40 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (118,2 EBC)	Grain	3	7,5 %
70,00 g	Goldings, East Kent [5,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	41,7 IBUs
40,00 g	Goldings, East Kent [5,00 %] - Aroma Steep 15,0 min	Hop	5	0,0 IBUs
1,0 pkg	Liberty Bell (Mangrove Jack's #M36)	Yeast	6	-

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,052 SG

Est Final Gravity: 1,011 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,4 %

Bitterness: 41,7 IBUs

Est Color: 19,5 EBC

Mash Profile

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

Total Grain Weight: 5,30 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
