

Wodziunia (woda chmielowa)

- Gravity **0.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **0.2**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **15 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **18.2 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------|----------------|-------|-----|
| Sugar | Dememera Sugar | 0.04 kg (100%) | 100 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Mosaic | 5 g | 15 min | 10 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 45 g | 0 min | 10 % |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | Skórka cytrynowa świeża | 8 g | Boil | 15 min |

Notes

- Woda chmielowa. Wedle uznania: zamiast Mosaic może być Citra, Centennial, Amarillo, Cascade...

Przepis na 12 butelek po 1,5L.

Zrobić około 1L ekstraktu chmielowego z 50g chmielu. Ochłodzić i zdekantować. Chmieliny przepłukać wodą, popłuczki dołączyć do ekstraktu. Dodać ekstrakt do butelek z wodą gazowaną w proporcji około 50 mL na butelkę.

Apr 8, 2017, 9:54 PM