

B&B Kwas i Kiwi

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiking Pilsner Malt	5 kg (76.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (7.7%)	65 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	10 g	20 min	8.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Rivaka	20 g	10 min	4.3 %
Whirlpool	Wai-Iti	20 g	10 min	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Probiotyk	Ale	Suche	1 g	---