

Creep Maiden

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **8**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3.5 kg (53.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (46.2%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	1 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	8 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	25.3 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-------------------	--------	-----------	-------

Notatki

- Pierwsza warka żony!!!! :O
15 gru 2020, 16:17