

El Dorado Idzie Lato 2018

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński 3,2-4,5 EBC	2.5 kg (46.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pszeniczny 3,5-6,5 EBC	2.5 kg (46.3%)	85 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado 13,2% AA	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	El Dorado 13,2% AA	15 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado 13,2% AA	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	El Dorado 13,2% AA	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---