

Fruit Wheat z porzeczką czerwoną

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladżaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.85 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.85 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.9 %

Drożdże

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

Notatki

- 28.04.
Wyladżanie ok 19,5 l wody
Brzezka przednia = 10,2 BLG ok 25,5 l.
Brzezka nastawna = ok 11.2 BLG ok 19,5 l

Fermentacja w temp 17-22

13.05 - złane na cichą na dwa wiadra

BLG = 3,3

Część 1: Fruit Wheat + 750g porzeczek czerwonej (ok 10 l)

Część 2: Hoppy Wheat (ok 9,5l) -> 8.06. 29g CHinook + 15g Cascade

BUTELKOWANIE:

9.06.

Część 1: Fruit Wheat + 68g cukru

Część 2: Hoppy Wheat + 61g cukru

28 kwi 2022, 18:19