

Hard Seltzer

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Corn Sugar (Dextrose) - glukoza	2.4 kg (100%)	100 %	0

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka dla drożdży	30 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	4 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

Notatki

- Woda destylowana,
Odfermentowanie powinno być do 0.5-1 BLG
Konieczna pożywka dla drożdży bo to jest czysta woda i cukier. Drożdżą brakuje minerałów do poprawnej fermentacji.
Fermentacja w 21 stopniach.

Nagazowanie celować w 2.7

<https://bisonbrew.com/how-to-make-hard-seltzer/>
17 paź 2021, 00:53