

Passion milkshake wheat beer

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **26**
- SRM **7.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.7 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 **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (42.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (7.1%)	70 %	120
Cukier	Milk Sugar (Lactose) kilogram	0.5 kg (7.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Puree marakuja 100% owoc	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni
------	-----------------------------	--------	-------------------	--------