

Piwo Weselne v2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (62.5%)	85 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (12.5%)	70 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (12.5%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Huell Melon	60 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	10 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zamiast pilz 5 rzędowy był słód krótki

67 - 1h

72 - 15mn
78 - 5min

Warka dzielona na 2x 20L
Jedna czysta
Druga z dodatkiem soku z gruszek (3L)
8 kwi 2023, 09:44