

Polskie pszeniczne (z owocami)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **5.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.1 kg (25.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.6 kg (19.5%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	5 min	8.4 %
Gotowanie	ZULA	5 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Izabella	5 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	0 min	8.4 %
75-20				
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	10 g	0 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	ZULA	20 g	0 min	7.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny,jagody,jeżyny,porzeczki;czarna i czerwona	750 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	truskawka	750 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	jagoda leśna	800 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- +5l sugaro
30 sie 2019, 20:50