

Prezes

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41%)	79 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.48 kg (50.8%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	60 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Zula	100 g	0 min	10.6 %
Whirlpool	2/20	100 g	0 min	9.6 %
Na zimno	Citra Cryo	20 g	0 dni	22.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- pH na poziomie 5,2-5,4
Kwas mlekowy do wody do wyśładzania
Łuska ryżowa do filtracji
Citra na biotransformację
Żelatyna 2 dni przed rozlaniem do butelek
5 maj 2023, 21:09