

Pszeniczniaczek #2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **9.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew

Notatki

- Rozlew 13 V
22,5l - 210g glukozy
2 blg końcowa

po 3msc zdecydowanie zbyt gorzki

~90-100zł
17 maj 2017, 00:08