

Rhabarberbarbarabarbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **4**
- SRM **4.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	40 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	10 g	AB Mauri

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rabarbar	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Kettle Sour - Sanprobi IBS
11 cze 2024, 18:22