

Strawberry Wheat Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Wyludź używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.4 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (8.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Warka eksperymentalna.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Truskawki umyć, odszypułkować, zamrozić na 2-3 dni.

Zamrożone truskawy do dużego słoja, słoć zakręcić, do gotującej się wody wrzucić, trzymać 15-20 minut, żeby się spasteryzowały, potem myk do pończochy i do piwa na 5-6 dni, albo do czasu aż drożdże nie przejdą nowej porcji cukrów

26 maj 2018, 15:16