

Truskawkowe chmielowe 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (68.9%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (16.4%)	82 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.6%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	5 g	50 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	5 min
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	900 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Dodać laktozę na 15 minut przed końcem gotowania.
7 maj 2021, 22:09