

Wodziunia (woda chmielowa)

- Gravity **0.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **0.2**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **15 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **18.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Sugar	Dememera Sugar	0.04 kg (100%)	100 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	45 g	0 min	10 %

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Skórka cytrynowa świeża	8 g	Boil	15 min

Notes

- Woda chmielowa. Wedle uznania: zamiast Mosaic może być Citra, Centennial, Amarillo, Cascade...

Przepis na 12 butelek po 1,5L.

Zrobić około 1L ekstraktu chmielowego z 50g chmielu. Ochłodzić i zdekantować. Chmieliny przepłukać wodą, popłuczki dołączyć do ekstraktu. Dodać ekstrakt do butelek z wodą gazowaną w proporcji około 50 mL na butelkę.

Apr 8, 2017, 9:54 PM