

#004 Founders Rubaeus

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (21.1%)	81 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (10.5%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (5.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	WAI-ITI	10 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - California Lager	Lager	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 250 gRaspberry (Whole)2.0 weekPrimary
750 gRaspberry (Whole)2.0 weekSecondary
11 sty 2017, 16:56