

#102/103 Fruit Wheat/ Under 10 Sour Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **6**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (50%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.8 kg (36%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	5 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2.4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	0.8 g	Zacieranie	60 min

Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min
------	--------------	-------	------------	--------