

#17b Fruit Sour Amber Wheat Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **7.3**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (10%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	10 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

Notatki

- Zakwaszane metodą kettle sour probiotykiem Sanprobi.
Dodatkem na cichą będzie:
800 g pulpy z mango (112 g cukru)
300 g czarnej porzeczki (21 g cukru)
Powinno dać to piwo o ekstrakcie mniej więcej 14 plato.
27 lut 2019, 22:59