

#20 Boer Queen African Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **90**
- SRM **11.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (81.9%)	80 %	36
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (6%)	77 %	97
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	African Queen	35 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	65 g	5 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Częściowe zacieranie ~67 stopni (ale uciekło...). Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
1 lip 2021, 00:41