

#25 Tasman Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **11.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (87.2%)	80 %	36
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.25 kg (6.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (5.1%)	77 %	97
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.05 kg (1.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Motueka	30 g	30 min	5.6 %
Gotowanie	Motueka	30 g	5 min	5.6 %

Drożdże

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

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
23 lis 2021, 21:34