

[28] i [29] □ Passion i Watermelon

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Weyermann® Bavarian Hefeweizen	2 kg (64.5%)	94 %	22.5
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (3.2%)	80 %	12
Cukier	BA Brew Kit PLUS	1 kg (32.3%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 z Safale S-33	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Ksylitol	38 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pulpa Marakuji	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- po burzliwej oddzieliłem 5 litrów i dodałem 1 litr pulpy z marakuji
a do reszty dodałem arbuza
oczywiście podzieliłem na dwa fermentory
23 sie 2016, 10:10