

#47 Mazer w kłosach zbóż

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **11.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (50%)	70 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny jasny	2.4 kg (50%)	70 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau NZ 2018 granulát	8 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Waimea NZ 2016 szyszka	8 g	30 min	17.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau NZ 2018 granulát	8 g	10 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea NZ 2016 szyszka	8 g	10 min	17.1 %
Na zimno	Rakau NZ 2018 granulát	34 g	5 dni	9.3 %
Na zimno	Waimea NZ 2016 szyszka	54 g	5 dni	17.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 30g Waimea do innego piwa.
12 cze 2019, 11:55