

#6? Wheat Lady

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	30 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Na zimno	Amarillo	90 g	5 dni	9.5 %

Notatki

- nelson/equinox/amarillo mixowane w równych proporcjach. Liczby podane tutaj tylko dla uproszczenia.
29 cze 2021, 10:43