

93. WitBir 94. Pszenica 95. Mango Milkshake OSLO Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **49.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (41.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	2 kg (16.7%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	4 kg (33.3%)	85 %	5
Ziarno	Wheat	1 kg (8.3%)	78 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	100 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FF	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast

Notatki

- 18. litrow 50 gram skorki pomarańczy do FF na 5 minut
- 18. litrow czysta i Kangury
- 18. litrow po lekkim zagotowaniu kveik i mango i laktoza i grzanie grzanie nawet powyżej 30 stopni
- 25 cze 2019, 07:55