

AOTEAROA_WEL

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (7.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	7.5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	12 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	12 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 67-68C -50min
72C- 15min
podgrzanie do 78C
15 lip 2021, 10:21