

AW#2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (4.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	5.8 %

Notatki

- US-05 - gęstwa po 1 warce
60' - 66°C
28 lut 2021, 08:38