

Bizon 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (53.8%)	83 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	5 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	150 g	30 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden	Ale	Gęstwa	80 ml	---
hornindal	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	1.24 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	gips piwowarski	9 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	---

Notatki

- 1.24ml kwasu mlekowego do wody do wyśładzania,
16 wrz 2021, 22:13