

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