

Brzozowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (13.5%)	60 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (13.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us - 05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Zamiast wody do zacierania użyty sok z brzozy
1 kwi 2022, 12:19