

## DrStro's Sick Brood (Wild Sour Wheat)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.63 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.63 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7.5 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	Centennial	2.5 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	4.38 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Centennial	2.5 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	6.25 g	5 dni	9.7 %
Na zimno	Lubelski	1.25 g	5 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3763 (Roeselare Blend) - przelana fermentująca brzezka na FRedAle	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- To jest eksperyment - ZA DUŻO GORYCZKI JAK NA STYL. Przełałem trochę brzeczki przygotowanej do zaszczepienia S-33 (Blackberry Smile) żeby zobaczyć co się stanie jak zaszczepię ją mieszanką dzikich i bakterii.  
*7 wrz 2017, 13:21*