

Farmer (weselny)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (43.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (43.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.12 kg (2.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	2 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.58 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie w wodzie 10l wody Oaza + 5l wody demineralizowanej wysładzenie wodą o takiej samej proporcji
7 kwi 2018, 01:37