

Fast Kwas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus	Ale	Kultury	2 g	Vivomixx
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Cynk + odżywka	1 g	Gotowanie	45 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda Biedra 1
7 lip 2020, 23:16