

Fruity hop hefe-weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Falconers flight	30 g	20 min	10.3 %
Gotowanie	Falconers flight	20 g	10 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa fruit blanche g1	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- 30min 49stC
60min 69stC
6 lut 2021, 17:52