

Greedo The Bounty Hunter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **4**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	2.2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13.6%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (36.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól Himalajska	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Piwo zakwaszane przed gotowaniem. Podzielone na dwa wiadra:
 - 1 - Zakwaszone ze starteru (3 kapsułki) L.Plantarum
 - 2 - Zawkaszone ze starteru (z fiolki) Lacto Blend The Yeast Bay.

Startery 55 godzin.

Przepis na starter:

- 500ml wody
- 40g suchego ekstraktu
- 10g glukozy
- 1g pożywki
- 1g węglanu wapnia

11 mar 2017, 08:52