

Hoppy poppy bloody wheat

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **115**
- SRM **7.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (44.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (44.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Carared	0.1 kg (1.8%)	75 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	Tomahawk	30 g	90 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cytryna	40 g	Gotowanie	90 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	90 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	90 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Gotowanie	15 min