

Japszo

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolędra	15 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	3 g	Zacieranie	10 min

Przyprawa	skórka cytryny	1 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	skórka grapefruita	1 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- skórki gramy = ilość owoców
17 kwi 2016, 16:31