

Królowa róż

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	12 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	45 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	15 g	Zacieranie	100 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	45 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Dodatek smakowy	Płatki róż - ekstrakt	150 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warka nr 13, warzone 13.05. Warka 25l 14,5 BLG, drożdże zaczęły pracować po 7h. Przy zlewaniu na cichą Blg 3,5. Zajebisty, do powtórzenia chociaż płatków połowę mniej.
10 maj 2017, 08:43