

LUTRA Fast RAW WHEAT ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-15.5 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (40.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (40.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	17.4 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- kropla beskidu 70%
21 mar 2022, 11:11