

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj 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