

Niepoprawny Pedant

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.75 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	22.5 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	45 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	37.5 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	22.5 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	22.5 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- W hołdzie Łukaszowi Starzakowi.
20 cze 2017, 16:14