

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