

nz wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **12.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	66 %	45
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	66 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	5 g	45 min	18.5 %
Gotowanie	Vic Secret	5 g	30 min	18.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Vic Secret	12 g	15 min	18.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	12 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Vic Secret	38 g	1 min	18.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	38 g	1 min	11.1 %
Na zimno	Vic Secret	90 g	4 dni	18.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	90 g	4 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Piwo rozlane na cicha na dwa fermentory, jeden z dodatkiem nelsona drugi z vic secret na zimno.
12 lis 2017, 00:07