

Owocówka Malina-Wiśnia

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	350 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	450 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Maliny	450 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- W ćwierćfinale KBPD 2019 pozwoliło na awans do kolejnego etapu z pierwszego miejsca.

W moim odczuciu trochę za gorzkie.
2 lut 2020, 18:37