

PIWO MAJOWE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- 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 **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (87.2%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Amber	0.5 kg (12.8%)	95 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15.5 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	12.1 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Zadanie drożdży : 06-04-2018
Chmienie na zimno: 17-04-2018 (wieczorem)
Butelkowanie: 21-04-2018

Gęstość początkowa 12,5 BLG. końcowa 2,1 BLG
Stopień nagazowania : 2.3 (3g cukru na 0,5L piwa)
25 kwi 2018, 10:16