

Pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (44.9%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.6 kg (12.2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- fermentacja 16 C
4 lut 2019, 07:43