

Pszeniczniak

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **10**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (64.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.2%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- zacieranie 43 C - 20 min - tylko pszenny

po połączeniu z jęczmiennym:

63 C - 30 min -

72 C - 30 min

chmiele:

(60 min) lubelski 20 g

17 sty 2018, 20:02