

Red Jasmin

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **16.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.5 kg (32.6%)	82 %	14
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (65.2%)	85 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Crystal	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Hersbrucker	50 g	7 dni	3 %
Na zimno	Crystal	25 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Jasmin	20 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Gunpowder Tea	50 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Jasmin	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Ziolo	Gunpowder Tea	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Phosphoric Acid	2 g	Zacieranie	100 min
Inne	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min