

Saint - Tropez

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.7 kg (49.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Monroe	50 g	5 dni	2.5 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Chinook	13 g	60 min	13 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	0 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	maliny	500 g	Fermentacja cicha	2 dni