

Schops UPWR

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **9.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (68.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (4.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (4.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	gałka muskatołowa	7.5 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Lactobacillus plantarum	5 g	Gotowanie	1440 min
-----------------	-------------------------	-----	-----------	----------