

SOUR #5

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **5**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **364 L**
- Całkowita objętość zacieru **468 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	52 kg (50%)	80.6 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	52 kg (50%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	200 g	60 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawka liofilizowana grys	25000 g	Fermentacja burzliwa	20 dni
Dodatek smakowy	Marakuja pulpa mrożona	40000 g	Fermentacja burzliwa	20 dni

Notatki

- Do zgłoszenia 11,2°P
16 kwi 2024, 17:19