

SPLESNIAŁE PIWIO

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **4.4**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (25%)	82 %	5

ZAKWASZAJĄCY na 45 min

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Lotus	10 g	15 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	SafeAle

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól himalajska	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- HUI WI CO Z TEGO WYJDZIE
27 sty 2023, 10:52