

# Strawberry Wheat Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadź używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (30.3%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód Diastatic Castle Malting	0.5 kg (7.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	10.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	40 g	0 min	10.8 %
Na zimno	Strata	100 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa truskawkowa	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Inne	Witamina C	5 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	---

## Notatki

- Pszenica niesłodowana i płatki pszeniczne oraz 4 litry wody zagotować i wrzucić do zacieru.  
Po dodaniu laktozy odczyt 17.1 BLG.  
*4 kwi 2022, 09:05*