

Strawberry Wheat Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (32.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (32.8%) | 81 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (8.2%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.2%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.6 kg (9.8%) | 80 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 10 g | 10 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 5 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 40 g | 0 min | 9.4 % |
| Na zimno | Huell Melon | 100 g | 3 dni | 6.6 % |

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 | 600 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | łuska ryżowa | 300 g | Zacieranie | --- |