

Sunny Wheat by scooby_brew

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **9.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	5 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Receptura scooby_brew znaleziona na <http://www.piwo.org/topic/3448-sunny-wheat-american-wheat-ale/> zmodyfikowana pod ekstrakty słodowe.

Dalsze modyfikacje przepisu pod moje preferencje w dyskusji poniżej.
21 maj 2017, 13:08