

Truskawkowa pszenica

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (37.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.6 kg (56.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.15 kg (2.3%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	80 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	24 g	Fermentis

Notatki

- na burzliwa 0,8 kg mrożonych truskawek
po 9 dniach cicha z 4kg mrożonych truskawek + 100g citry. Butelkowanie po 5 dniach
16 lip 2018, 11:02