

Truskawkowe Loffe 12 blg TB

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **77**
- SRM **19.9**
- Styl **Fruit 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.3 kg (59%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.3 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.3 kg (7.7%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 45 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 30 g | 10 min | 18 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

nie pamiętam jakie, wpisałem losowe

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|--------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | truskawki | 1000 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |

Notatki

- z tego kitu
https://twojbrowar.pl/pl/zestawy-surowcow-piwo-domowe/2873-truskaffkowe-loffe-12blg.html?search_query=truskawkowe&results=2
17 lis 2019, 19:35