

Vatun vattu

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.75 kg (37.5%)	82 %	4
Ziarno	Castle Château Acid	0.25 kg (12.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Raspberry Purée	1250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Pink Himalayan Sea Salt	7 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Coriander Seeds	7 g	Gotowanie	10 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Castle Château Acid to be added after 60 mins of mashing the base malts.
14 sie 2018, 08:59