

Weselny owocowy wheat

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyladuj używając **33.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6.5 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	7 kg (51.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	pulpa z marakui/mango	1 g	Fermentacja cicha	1 dni
------	-----------------------	-----	-------------------	-------

Notatki

- Na cichą poleci pulpa, jeszcze do ustalenia jaka, ile i na ile.
18 maj 2021, 22:59