

Wild ale z płatkami rózy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	4 kg (72.7%)	--- %	---
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.1%)	73 %	80
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (18.2%)	80 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Troix Vrai	Ale	Gęstwa	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki rózy świeże (10g/l)	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Macerat z płatkow rózy	50 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Fermentacja w okolo 28 stopniach.

Płatki rózy wyjąć podczas cichej fermentacji jak stracą kolor.

Zamacerować w wódce? 250g, 1 cup wódka i dodaćna cichą/do butelek?

Woda różana?

23 kwi 2018, 12:30