

Wodziunia (woda chmielowa)

- Gęstość **0.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **0.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Dememera Sugar	0.04 kg (100%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	0 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka cytrynowa świeża	8 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda chmielowa. Wedle uznania: zamiast Mosaic może być Citra, Centennial, Amarillo, Cascade...

Przepis na 12 butelek po 1,5L.

Zrobić około 1L ekstraktu chmielowego z 50g chmielu. Ochłodzić i zdekantować. Chmieliny przepłukać wodą, popłuczki dołączyć do ekstraktu. Dodać ekstrakt do butelek z wodą gazowaną w porcji około 50 mL na butelkę.

8 kwi 2017, 21:54