

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