

Wonderboy

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **4**
- SRM **2.3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (57.1%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie / Czereśnie	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Lactic Acid	35 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zacieranie normalne do min 6 Blg -> 8 Blg
Gotowanie normalne może być mniej niż 1h.
Lacto (cała paczka) i us-05 zaraz na fermentację.
Owoce na cichą.
14 sie 2017, 10:56