

Zefir

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1265 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **720 L**
- Całkowita objętość zacieru **960 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **720 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **785 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1265 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Souflett	190 kg (79.2%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny Souflett	50 kg (20.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	1500 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	1500 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	500 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- od 15.06 2018 zmiana, trawa cytrynowa na 15 minut
2 wrz 2021, 15:21