

#081 New Zealand Wheat

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.7 kg (36.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.9 kg (19.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (40.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	12.8 %
Na zimno	Nectaron	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min