

## #102/103 Fruit Wheat/ Under 10 Sour Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **6**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 2.5 kg (50%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 1.8 kg (36%) | 80.5 %     | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.6 kg (12%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.1 kg (2%)  | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga PL | 5 g   | 45 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy | 2.4 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl2          | 0.8 g | Zacieranie | 60 min |

|      |              |       |            |        |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska ryżowa | 100 g | Zacieranie | 60 min |
|------|--------------|-------|------------|--------|