

#216 ctrl+L

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.1 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt pilzneński	2.35 kg (40.2%)	80 %	3.8
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	2.35 kg (40.2%)	81 %	5
Ziarno	Viking Malt wiedeński	0.4 kg (6.8%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.2 kg (3.4%)	78 %	---
Ziarno	Płatki pszenne	0.15 kg (2.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle PL 2022	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo US 2022	10 g	20 min	8.1 %
Gotowanie	Mosaic US 2022	10 g	15 min	12.3 %
Na zimno	Amarillo US 2022	40 g	7 dni	8.1 %
Na zimno	Mosaic US 2022	40 g	7 dni	12.3 %
Na zimno	Citra US 2023	50 g	7 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	3 min