

#232 ctrl+O

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- 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 **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra 2,5-3,5 EBC Crisp	4 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Steinbach Malt pszeniczny	1 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt owsiany	1 kg (16.7%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL 2022	22 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra US 2021	15 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Citra US 2021	40 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2022	50 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Mosaic US 2023	50 g	7 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs