

#3 Wheat Dream

- Gęstość **17.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **7.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.25 kg (3.9%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.6%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Przeniczny	5 kg (77.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (15.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Rakau	10 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	8.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	8.5 %
Whirlpool	Rakau	30 g	20 min	9.5 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's