

Dziwne piwo

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2.5 kg (52.1%) | --- % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (41.7%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.3 kg (6.3%) | 75 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 50 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 40 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 30 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 20 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Bramling | 10 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 10 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Bramling | 10 g | 5 min | 4 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 5 min | 4.6 % |
| Na zimno | Fuggles | 30 g | 5 dni | 4.6 % |
| Na zimno | Bramling | 30 g | 5 dni | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |