

## Gluten Ebola v2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Pszeniczny | 2.2 kg (46.8%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (42.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Żytni       | 0.5 kg (10.6%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum     | 0 g   | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra      | 50 g  | 0 min  | 14.2 %     |
| Whirlpool | Citra      | 50 g  | 20 min | 14.2 %     |
| Whirlpool | Cascade PL | 25 g  | 20 min | 5.2 %      |
| Whirlpool | Mosaic     | 25 g  | 20 min | 10 %       |

### Drożdże

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