

HAPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (14.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (12.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	10 min	6.6 %
Whirlpool	Huell Melon	30 g	15 min	6.6 %
Przy 72C ustabilizowanej dodajemy				
Na zimno	Lemon drop	30 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile