

HEFE #4

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **17**
- SRM **9.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **100 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (42.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (35.7%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Carawheat	0.5 kg (7.1%)	77 %	125
Ziarno	Oats, Flake	0.5 kg (7.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	30 g	50 min	3.6 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	50 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	20 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	5 dni	14 %
Na zimno	Zythos	15 g	5 dni	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-68	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis SafAle

Notatki

- Pół brzeczki będzie chmielona na zimno wraz z dodatkiem owoców (mango)
5 dni 35g Ekuanot oraz
5 dni 15g Zythos
2 cze 2025, 12:43