

Hoppy Wheat

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.13 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny weyermann	2.61 kg (37.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.25 kg (17.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	5 g	25 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	25 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	25 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	11.8 %

Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	8.6 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis