

Lekkie Wiosenne

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **31**
- SRM **3.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	1.5 kg (46.2%)	79 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (15.4%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.25 kg (7.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	40 min	9 %
Gotowanie	Target	15 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Eureka!	20 g	5 dni	18 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min