

Młyn w robocie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny Jasny Bestmalz	2.5 kg (43.5%)	82 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.25 kg (4.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	25 g	20 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	25 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Motueka	25 g	5 dni	7 %
Na zimno	Waimea	25 g	5 dni	17 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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

Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-----------------	-----	-------	--------	-----------