

## NZ Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (50%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 25 g  | 30 min | 11 %       |
| Whirlpool | Motueka       | 30 g  | 30 min | 6.3 %      |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 10 g  | 1 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Motueka       | 20 g  | 1 dni  | 6.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |