

pachnąca pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (53.2%)	84 %	4
Ziarno	pszeniczny karmelowy	0.2 kg (4.3%)	70 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	10 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Ale	Gęstwa	100 ml	safe ale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kolędra	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min