

pink apa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **26**
- SRM **2.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (10%)	60 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Bramling cross	50 g	20 min	6 %
Whirlpool	Bramling cross	50 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	płatki róży	250 g	Gotowanie	0 min
-----------	-------------	-------	-----------	-------