

Pszenica 1.10.22

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **2.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	0 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis