

Pszeniczna Vic Wu

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (50%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	9 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	20 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	25 g	5 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	25 g	1 min	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min