

# Skosnooki

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (50%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 2 kg (33.3%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Rye, Flaked          | 1 kg (16.7%) | 78.3 %     | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g  | 10 min | 12.6 %     |
| Na zimno  | Simcoe | 20 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 5 min  | 12.6 %     |

## Drożdże

| Nazwa     | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------|------------|--------|-------|--------------|
| Safale wb | Pszeniczne | Gęstwa | 70 ml | Fermentis    |