

SWĄD WIEŚNIAKA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	3.5 kg (59.8%)	82 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.9 kg (15.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (8.5%)	100 %	1
Ziarno	Strzegom Karmelowy Jasny 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (12%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %

Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min