

Teraz Polska

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (46.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Puławski	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Puławski	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	lunga	15 g	0 min	12.9 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	0 min	7.1 %
Gotowanie	Puławski	15 g	0 min	8.9 %
Na zimno	lunga	15 g	6 dni	11 %
Na zimno	Oktawia	10 g	6 dni	7.1 %
Na zimno	Puławski	15 g	6 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile