

## wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (50%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (50%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 30 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 30 g  | 0 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| US-05 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |