

Wheat dark dreams

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **11.7**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	2.5 kg (43.1%)	82 %	5
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	SŁÓD VIKING KARMELOWY 300	0.25 kg (4.3%)	73 %	300
Ziarno	SŁÓD VIKING KARMELOWY 150	0.25 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Słód Red Ale Strzegom Wiking	0.4 kg (6.9%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny - szyszki	20 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	---