

wheat Wine

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **61**
- SRM **8.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (40.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.5%)	85 %	8
Ziarno	pszeniczny podpiekany	0.4 kg (6.8%)	71.7 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile