

## życie ech życie

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **43**
- SRM **7.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Pale Ale                   | 4.2 kg (60.9%) | --- %      | 0   |
| Ziarno          | żytni                               | 1.2 kg (17.4%) | --- %      | 0   |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 150                 | 0.3 kg (4.3%)  | 75 %       | 150 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.2 kg (17.4%) | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Chinook                | 20 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)      | 50 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |