

## 10. Kent's hollow leg

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	2.86 kg (47.1%)	79 %	4
Ziarno	Rye Malt	1.79 kg (29.4%)	63 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.43 kg (23.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	28 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	9 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	9 g	0 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP320 - American Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	11 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
------------	------------	-----	-----------	--------