

## #102 Fruit Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (50%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.08 kg (36%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.36 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.06 kg (2%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	5 g	45 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	18 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	5 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	---

### Dodatki

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

Czynnik do wody	Kwas fosforowy	1.44 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	0.48 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	60 g	Zacieranie	60 min