

## #129 ctrl+F

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.2 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	2.1 kg (30.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking pszeniczny	2.1 kg (30.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking owsiany	1 kg (14.6%)	61 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (5.8%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.2 kg (2.9%)	80 %	5
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (7.3%)	80 %	15
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle PL 2018	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Amarillo US 2020	10 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2019	10 g	10 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

## Notatki

- starter z 500g ekstraktu jasnego sproszkowanego 09/03 i 3.5 litra wody  
*9 mar 2022, 11:22*