

## #129a ctrl+F bez ekstraktu

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	2.1 kg (33.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking pszeniczny	2.1 kg (33.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking owsiany	1 kg (15.7%)	61 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (6.3%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.2 kg (3.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.4%)	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