

## 149 EAJM

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **9.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	kasza gryczana	0.7 kg (11.7%)	70 %	---
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.3%)	72 %	236
Płynny ekstrakt	syrop k	1 kg (16.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	43 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	21 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	14 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	kozierad	4 g	5 min	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs