

## #175 Shift + B

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	No. 19 Floor Malt Maris Otter Crisp	1.66 kg (31.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann pilznieński premium	1.66 kg (31.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann żytni jasny	1.66 kg (31.3%)	85 %	7
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	0.33 kg (6.2%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 2021	50 g	10 min	12.5 %
Na zimno	lunga PL 2021	50 g	7 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile