

## #2: Wheatek

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (52.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	10 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	8 dni	9.3 %
Na zimno	Cascade	20 g	8 dni	7.1 %
Na zimno	Palisade	10 g	8 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis