

#202 Wielozbożowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	VM pilzneński	1 kg (25%)	80 %	3.9
Ziarno	VM pszeniczny	1 kg (25%)	83 %	4.5
Ziarno	VM owsiany	1 kg (25%)	61 %	5.5
Ziarno	VM żytni	1 kg (25%)	85 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 2022 szyszka	10 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta PL 2022	20 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Amora Preta PL 2022	30 g	7 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------