

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.75 kg (47.8%)	85 %	6
Ziarno	Crisp - Wheat Malt (EBC 2.5-4.5)	2.75 kg (47.8%)	85 %	4
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.25 kg (4.3%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	J-Lime	20 g	3 dni	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	45 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	11.7 %

### Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	3 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- na zimno cascade w szyszce  
21 kwi 2017, 19:33