

#231 ctrl+O

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra 2,5-3,5 EBC Crisp	5 kg (71.4%)	80 %	3
Ziarno	Steinbach Malt pszeniczny	1 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt owsiany	1 kg (14.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 2022	34 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2022	15 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra US 2021	15 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Citra US 2021	35 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2022	35 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Mosaic US 2023	50 g	7 dni	12.2 %

Drożdże

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

WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs
------------------------	-----	--------	-------	------------