

#25 Hoppy American Wheat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **68C**
- Wystadź używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy czerwony	0.3 kg (6%)	76 %	40
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	2.7 kg (54%)	83 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	2 kg (40%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	0 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 - Gorączka kalifornijska	Ale	Kultury	--- g	---