

## #25 Tasman Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **11.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (87.2%) | 80 %       | 36  |
| Ziarno          | Weyermann - Pale Ale Malt           | 0.25 kg (6.4%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno          | Weyermann - Carawheat               | 0.2 kg (5.1%)  | 77 %       | 97  |
| Ziarno          | Karmelowy Jasny 30EBC               | 0.05 kg (1.3%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 6.5 %      |
| Gotowanie | Motueka           | 30 g  | 30 min | 5.6 %      |
| Gotowanie | Motueka           | 30 g  | 5 min  | 5.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |

### Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
23 lis 2021, 21:34