

#27 WeizenSzmajse

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (64.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.4 kg (10.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 0.5 kg (12.8%) | 82 % | 10 |
| Cukier | Cukier 140C | 0.5 kg (12.8%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 45 min | 13 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 30 g | 10 min | 6.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Wyeast 3638 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | --- |