

#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	---