

## 3 strony świata

---

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (50.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (24.2%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (12.1%)	74 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.03 kg (0.7%)	75 %	3
Dodatek	Płatki pszenne	0.5 kg (12.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	5 min	4.8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	5 min	12.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	7 dni	12.2 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	10 g	7 dni	4.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	3 dni	12.2 %

Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	10 g	3 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---