

#31 10,5

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (43%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (2.5%)	75 %	45
Ziarno	Zakwaszający	0.15 kg (3.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	15 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	20 min	7.9 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	0 min	7.9 %
Na zimno	Citra	43 g	14 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	14 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fruit blanche g1	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	4 g	Gotowanie	0 min