

## #31 Basilisk Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **15.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (80%)	80 %	36
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (11.8%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.9%)	77 %	26
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.4%)	67 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.6 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa (suszona, cięta)	15 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
*2 maj 2022, 20:07*