

## 696969

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **33**
- SRM **11.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **77.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.1 kg (2.8%)	74 %	900
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Weyermann	3 kg (83.3%)	80 %	14
Ziarno	Słód pszeniczny wędzony dębem "Grodziski"	0.5 kg (13.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	25 min	7.6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	55 min	4.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Kostki dębowe francuskie - lekko opiekane	25 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min