

## #8

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (40%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.75 kg (30%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (10%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	13.5 %

Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6.8 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
U.S. West Coast	Ale	Suche	5 g	Gazdawa