

# Albae Cerevisiae

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.6 kg (76.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17%)	80 %	3
Ziarno	Abbey (Castle)	0.3 kg (6.4%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Owoce Jałowca	20 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Owoce Jałowca	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rumianek	10 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kwiat Lipy	10 g	Gotowanie	5 min
-----------	------------	------	-----------	-------