

Albae Cerevisiae

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- 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**
- Wysładzaj 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 % |

Drożdze

| 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 |
|-----------|------------|------|-----------|-------|