

amr 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (46.4%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (40.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.54 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	?	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	ekuanot	15 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	15 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	100 g	Gotowanie	5 min