

appa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **2**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (21.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (6.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (3.8%)	61 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	sabro	30 g	1 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---