

## Australian wheat (Eclipse/Enigma)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (45.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.4 kg (45.3%)	81 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (9.4%)	78 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	5 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Eclipse	10 g	8 min	17.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	8 min	17 %
Whirlpool	Eclipse	25 g	20 min	17.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	20 min	17 %
Na zimno	Eclipse	40 g	3 dni	17.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	3 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand