

Bona Sforza - Double New England Wheat

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (57.1%)	83 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Citra	35 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.2 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.8 %

Drożdże

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

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	świeże liście mandarynki	5 g	Gotowanie	15 min