

Chmielove 3.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (54.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	caramel sweet viking malt	0.2 kg (3.6%)	80 %	70
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	55 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %