

## CL-215

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **18.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (50%)	80 %	16
Ziarno	Rye Malt	1 kg (25%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (25%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale