

# Dianoga

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (45%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (45%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.6 kg (10%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	5 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	Yeast Bay