

Dianoga

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (80%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	1 kg (20%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	14 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	14 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	14 g	10 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	14 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	14 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	14 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	lunga	16 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Oktawia	16 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Izabella	16 g	0 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	The Yeast Bay