

# Dr Rudi SzuBeer

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	orkiszowy	1 kg (22.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.4%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (34.1%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.4%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.4%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	20 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	30 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Dr Rudi	40 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	4 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min