

# 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 |