

Dziwne piwo

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (52.1%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.7%)	--- %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (6.3%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	50 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	40 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Fuggles	30 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Bramling	30 g	5 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis