

Fruit Wheat Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (56.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (34.8%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---