

## Gluten Ebola v2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	2.2 kg (46.8%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Żytni	0.5 kg (10.6%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	0 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis