

Gluten Ebola

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	3 kg (57.7%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Pale Ale	1 kg (19.2%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	6 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	0 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis