

halo L E O N :-)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilzneński 3,2-4,5 EBC | 5 kg (51%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | PSZENICA Bruntal - Soufflet | 3.8 kg (38.8%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | PSZENICA Château Wheat Blanc - Castle Malting | 1 kg (10.2%) | 85 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|--------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado US 2020 2020 2020 | 25 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | El Dorado US 2020 2020 2020 | 25 g | 15 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado US 2020 2020 2020 | 50 g | 0 min | 14.2 % |
| Na zimno | Citra USA 2021 2021 2021 | 100 g | 7 dni | 14.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|---------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 17.69 g | --- |