

## 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	---