

Hoppy Wheat

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.13 kg (44.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny weyermann | 2.61 kg (37.3%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.25 kg (17.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 12 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 25 min | 14 % |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 25 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 25 min | 8.6 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 15 min | 14 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 15 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 15 min | 8.6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 14 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 7 dni | 11.8 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 7 dni | 8.6 % |
|----------|----------|------|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g | Fermentis |