

Im in love with the COCO!

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **5.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (48.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (40.3%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.6 kg (9.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.1 kg (1.6%) | 78 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 0 min | 12 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 30 g | 30 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |