

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**
- Wyszadzaj 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