

Kapitan gluten v3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | MEP Lager | 2 kg (36.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (45.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 30 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Galaxy | 40 g | 30 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 10 g | 4 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |