

# Kaptein Gluten

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (52.6%)	85 %	4
Ziarno	MEP Lager	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.25 kg (5.3%)	78 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	4 dni	16.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis