

Konkurs

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **2**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (39.7%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	asdasd	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis