

konkursiwo

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (53.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	1 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile