

Kręgi w zbożu

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	10 g	25 min	20.1 %
Gotowanie	sabro cryo hops	10 g	10 min	20.5 %
Aromat (koniec gotowania)	idaho 7	15 g	1 min	20.1 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro cryo hops	15 g	1 min	20.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle S-04	Ale	Suche	11.5 g	---