

Leftovers Brew

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.76 kg (29.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.92 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (19.4%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.25 kg (9.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Pszeniczne	Gęstwa	20 ml	---