

Lizytea (American Wheat)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- 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 **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Słód Pilsner | 3 kg (52.6%) | 82.23 % | 3 |
| Ziarno | Bestmalz - Słód pszeniczny jasny | 2.7 kg (47.4%) | 77.09 % | 4 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |