

## Man\_i\_Eq z Ameryki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **110 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **110 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.6 kg (43.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.7%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	15 g	70 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	55 min	13.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	30 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	30 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	4 dni	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---