

## Merica vol2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **14.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (51.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (41.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (3.1%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	15 g	0 dni	13.1 %
Gotowanie	orbit	10 g	60 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis