

## **mocno owocowa pszenica**

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **5.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### **Kroki**

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### **Zacieranie krok po kroku**

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### **Surowce fermentujące**

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (40.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (40.7%)	81 %	4
Dodatek	łuska	0.5 kg (5.8%)	1 %	5
Cukier	cukier z owoców	0.1 kg (1.2%)	100 %	---
Ziarno	gryczany sól	1 kg (11.6%)	80 %	9

### **Chmiele**

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	simcoe	25 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	citra cro	10 g	1 min	22 %

### **Drożdże**

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	grejfrut 1duża sztuka	1 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	aromat mango 1ml/2l	1 g	Fermentacja cicha	1 dni