

Mokry sen kombajnisty

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurope Pilzneński	3.13 kg (50.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (28.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (1.6%)	75 %	65
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.9 kg (14.4%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	0 min	5 %
Na zimno	Willamette	35 g	5 dni	5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale