

## Murzyn w pszenicy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **51.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (42.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (42.6%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.7 kg (14.9%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Equinox	10 g	15 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew