

Na lekko

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **92**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (42.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	15.9 %
Na zimno	Enigma (AUS)	80 g	3 dni	15.9 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	20 min	15.9 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	5 min	15.7 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	3 dni	15.9 %
Whirlpool	Ella (AUS)	40 g	20 min	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------