

Nectaron wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (48.4%)	85 %	4
Ziarno	Enzymatyczny Viking	0.18 kg (3.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Nectaron	20 g	20 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	20 g	3 min	11.5 %
Whirlpool	Nectaron	30 g	20 min	11.5 %
Na zimno	Nectaron	30 g	2 dni	11.5 %