

# NewZeland Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **6.7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (48%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	9 dni	7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	9 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka cytryny	20 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Na zimno 20gr Motueka; 20gr Rakau  
*10 maj 2017, 18:35*