

Niepokażna mieszanka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- 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 **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	płatki ryżowa	0.35 kg (9.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	5 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Palisade	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Pilgrim	10 g	10 min	10.1 %
Gotowanie	Strisselspalt	10 g	5 min	3.2 %
Gotowanie	Strisselspalt	5 g	0 min	3.2 %
Gotowanie	Pilgrim	5 g	0 min	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile