

NZ wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **5.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3 kg (71.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (28.6%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	5 min	11.9 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	5 min	9.9 %
Na zimno	Pacific Jade	10 g	7 dni	11.9 %
Na zimno	Kohatu	10 g	7 dni	6.6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	7 dni	9.9 %
Na zimno	Pacific Jade	20 g	3 dni	11.9 %
Na zimno	Kohatu	10 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	3 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile