

Polish hoppy wheat z trawą cytrynową

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	1 kg (17.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Pilznieński Viking Malt 3,2-4,5	2.4 kg (42.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	2.25 kg (39.8%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga goryczkowy	22 g	45 min	12.5 %
Na zimno	Lomik aromatyczny	80 g	5 dni	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski) PL aromatyczny	80 g	5 dni	4 %
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	31 g	45 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min