

prima1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1732.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1008 L**
- Całkowita objętość zacieru **1344 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1008 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1060.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1732.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	175 kg (52.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	150 kg (44.6%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	6 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	5 kg (1.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	200 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	150 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	150 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %

Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %
Gotowanie	Centennial	70 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	70 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	70 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	300 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	600 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	800 g	20 min	12 %
Na zimno	Amarillo	800 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	1000 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	800 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	900 g	---