

Pszenica RafałWheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **10.8**
- Styl **Witbier**

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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.2 kg (76.2%)	80 %	36
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	loral	15 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	loral	15 g	10 min	11.9 %
Na zimno	loral	15 g	30 dni	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	Browin