

## pszenica resztkowa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (52.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	55 min	10 %
Gotowanie	Chinook	30 g	3 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	3 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S04	Ale	Gęstwa	300 ml	---
-----	-----	--------	--------	-----