

Pszenne siurki

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **27.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (46.5%)	82 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (23.3%)	85 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min